Pani domu



miesięcznik · organ związku pań domu i instytutu gospodarstwa domowego.

cena numeru zł. 1.10

11

Nosimy futra; jakie, dlaczego? Ilustracje płaszczy i sukien. Roboty na drutach i haft. Rośliny i zwierzęta w mieszkaniu z p. widzenia higjeny. O piecach, piecykach i kaloryferach. Oszczędność przy „gotowaniu wieżowem". Jadłospisy i przepisy. Wystawa szkolenia gospodarczego. Kronika Zw. Pań Domu. Feljeton. O zawieraniu związku małżeńskiego.

następny numer
„PANI DOMU"
(grudniowy)

zawierać będzie m. in.

przepisy świąteczne

oraz wiadomości

o premjach

dla prenumeratorek „Pani Domu"

czy Pani opłaciła prenumeratę za IV-ty kwartał?

PANI DOMU

miesięcznik poświęcony

ORGANIZACJI GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ORGAN INSTYTUTU GOSPODARSTWA DOMOWEGO
ORGAN ZWIĄZKU PAŃ DOMU

DZIAŁY: Zastosowanie naukowej organizacji do gospodarstwa domowego. Odżywianie. Jadłospisy. Produkty spożywcze i racjonalne użytkowanie ich. Przepisy kuchenne. Higjena. Wychowanie. Towaroznawstwo. Mieszkanie i jego urządzenie. Instalacje, przyrządy. Odzież Roboty ręczne. Rozwój ruchu naukowej organizacji gosp. domowego w kraju i zagranicą.

Nr. 11 WARSZAWA, LISTOPAD 1934 ROK VIII

TREŚĆ ZESZYTU:

Przed zimą

Zima się zbliża wielkiemi krokami. Dni są coraz krótsze, wieczory i ranki coraz chłodniejsze; czas najwyższy myśleć o zimowem ubraniu. Najlepszem rozwiązaniem tej sprawy wydaje się każdej czytelniczce posiadanie futra, jako okrycia zimowego. Bo futro jest przecież nietylko ciepłe, ale i najbardziej strojne, a przytem posiada jeszcze cały szereg innych zalet. Jedną z nich jest wielka rozmaitość pod względem koloru, puszystości, jak i pod względem ceny. To też prawie każda z pań ma możność dobrania takiego futra, które będzie odpowiadało jej budżetowi, jak również będzie dostosowane do typu jej urody i upodobania.

Futro jest okryciem praktycznem; starcza ono na znacznie dłuższy czas niż okrycie z materjału i daje się doskonale przerabiać na różne fasony, zależnie od panującej mody. W ostatnich latach widzimy tak wielkie rozpowszechnienie futer, że są one noszone już nietylko w sezonie zimowym. Mamy cały szereg gatunków futer na jesień i na wiosnę, a płaszcze i kostjumy z materjałów są przybierane bogato różnemi ich rodzajami. Niewątpliwie do rozpowszechnienia futer przyczyniła się ogromna zniżka cen, która trwała bez przerwy od 1930 roku.

Zapewne bardzo nieliczne z naszych czytelniczek wiedzą o tem, jakie koleje przechodzą piękne skórki, zanim trafią do nich w postaci płaszczy i kołnierzy. A jest to sprawa dość ciekawa, o której postaramy się podać trochę wiadomości.

Futer dostarcza nam cały świat, zarówno kraje polarne jak i ogrzane gorącem słońcem południa. Największe ilości futer pochodzą z Ameryki Północnej i z Syberji. Kraj nasz dostarcza znaczne ich ilości, z czego przeważna część wywożona jest zagranicę. Skórki zarówno zwierząt dzikich jak i domowych skupywane są na miejscu od myśliwych i hodowców i wysyłane na t. zw. aukcje, rodzaj giełd futrzanych, odbywających się perjodycznie w miejscach najintensywniejszego handlu futrami surowemi. Tam nabywają je hurtownicy z całego świata i dostarczają do tych krajów, które posiadają przemysł futrzany, t. j. fabryki, gdzie surowiec w miarę potrzeby jest wyprawiany. Sprzedaż na giełdach futrzanych odbywa się drogą licytacji, a osiągnięta na nich cena jest miarodajna i w innych tranzakcjach aż do następnej aukcji. Aukcje odbywają się 3—4 razy na rok w każdem środowisku w terminach ustalonych zwyczajowo. Najstarsze i największe aukcje są urządzane w Londynie od mniej więcej 300 lat. Na wzór aukcji londyńskich zostały zorganizowane aukcje w New Yorku, w Montreal (Kanada), w Lipsku, a od paru lat w Leningradzie.

Przed wojną europejską kraj nasz, jako nie posiadający odpowiedniego przemysłu futrzanego, zaopatrywał się przeważnie w skórki już wy-



Płaszcz z gronostajów jest zawsze najwytworniejszem okryciem wieczorowem, jednakże dostępnem tylko dla nielicznych pań.

prawiane i farbowane w Lipsku, największym na świecie ośrodku przemysłu futrzanego. Lipskie wyroby miały opinję najlepszych, przewyższających jakością wyprawy i farby wszystkie inne.

Obraz ten zmienia się zupełnie po wojnie. Dzięki inicjatywie i pracy energicznych jednostek powstają nowocześnie urządzone i wzorowane na lipskich fabryki, które powoli ale stale zdobywają sobie rynek polski, wyprawiając i farbując coraz większą ilość artykułów. Dziś już prawie wszystko wyprawiamy i farbujemy u siebie, a zależność nasza od Lipska od kilku lat należy już do przeszłości.

Rodzimy przemysł futrzany ma dla handlu futrami olbrzymie znaczenie. Przedewszystkiem daje on możność hurtownikom zaopatrywania się w towar wprost na aukcjach bez kosztownego pośrednictwa zagranicznego. Poza tem przyczynia się do obniżenia cen futer w kraju, a więc i do zwiększenia ich konsumpcji, gdyż na skórkach wyprawianych w kraju nie ciążą koszty pośrednictwa zagranicznego, ani cła, które jest kilkakrotnie wyższe na skórki gotowe niż na surowiec.

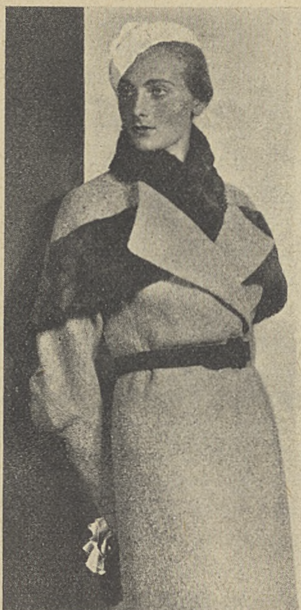
A teraz kilka praktycznych uwag. Jakie futro kupić wobec wielkiej ich różnorodności? Wybór zależy od upodobania, od tego, w jakiem futrze jest danej pani najbardziej do twarzy, od tego, czy puszystość włosa danego gatunku odpowiada bardziej lub mniej smukłej figurze, od tego również, w jakich warunkach futro będzie noszone, wreszcie, czy cena futra odpowiada możliwościom kieszeniowym kupującego.

Z futer uniwersalnych, to jest nadających się zarówno do dużego miasta jak i na wieś, odpowiednich w dzień i wieczorem, najpraktyczniejsze są karakuły i różne mniej szlachetne ich odmiany, jak schiras (żyrasy), bagdady i inne. Są one przedewszystkiem trwałe i dają się znakomicie przerabiać, co przy futrze, którego trwałość jest obliczona na kilkanaście lat, ma duże znaczenie. Karakuły są futrem kosztownem, ale rozpiętość cen mniej szlachetnych odmian jest duża, a tem samem są one dostępne. Przytem są to futra zawsze bardzo modne.

Foki spowrotem należą do najmodniejszych. Na płaszcze damskie używa się dwóch rodzajów: tańszych z królików, i droższych z piżmowców. Skórki królików są mało praktyczne, gdyż wycierają się szybko. Piżmowce zaś trwałością mogą dorównać karakułom. Posiadają poza tem piękny jedwabisty połysk i uchodzą za futra, w których każdej pani jest do twarzy. Pamiętać



Piękny puszysty kołnierz z lisa, wiązany z przodu. Elegancki kontrast z ciemnym futrem tworzy biały kapelusz filcowy, zdobny skromnie aksamitką.



Jasno szary płaszcz dla młodej osoby, przybrany ładnie futrem.

jednak należy, że piżmowce niszczą się od częstych jazd bryczką, autem i t. p.

Praktycznem futrem są piżmowce naturalne, o barwie płowej. Krety i wogóle futra o płaskim włosie są noszone wiosną lub jesienią, albo używane na przybrania płaszczy i kostjumów. Na okrycia zimowe nie nadają się: są mało ciepłe, a krety przytem — stale przez dłuższy czas używane — niszczą się prędko.

Wybierając futro u kuśnierza, należy pamiętać, że kupno futra musi być uskuteczniane u kupca, którego darzymy zaufaniem. Klient, w olbrzymiej większości nie znający się na towarze, może być łatwo wprowadzony w błąd. Ponętnie niska cena może okazać się wygórowaną, jeśli futro o wyglądzie pięknym jest zrobione ze skórek zleżałych, uszkodzonych, t. zn. spalonych, albo nawet z używanych.

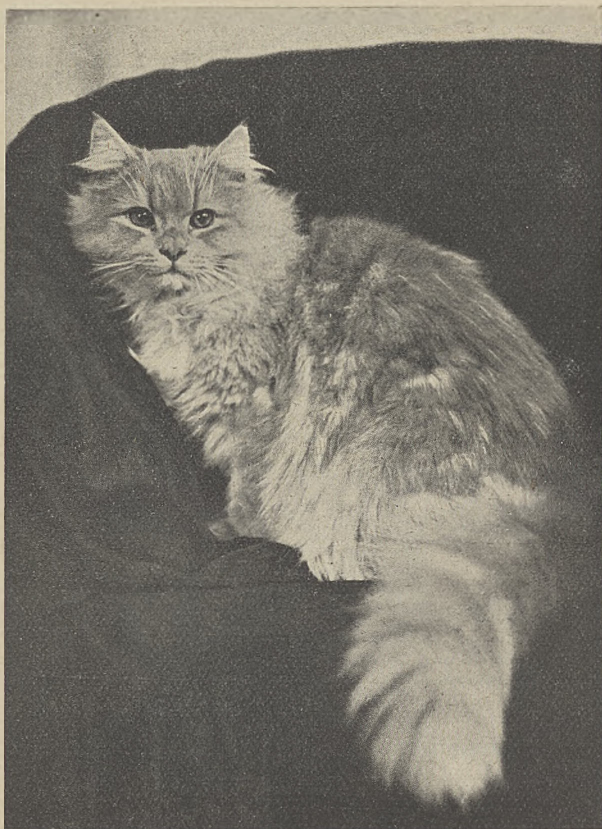
Wiele pań obawia się o dobry stan futra, gdy ono zmoknie. Otóż deszcz, śnieg nie szkodzą futru, pod warunkiem jednak, że się je umiejętnie suszy. Trzeba więc pamiętać, że futro nie znosi wyższej temperatury niż 35° C. Suszenie więc futer przy piecu lub nawprost ognia szkodzi mu bardzo. Trzeba zwracać uwagę, czy wieszak w przedpokoju, na którym wieszamy okrycia, nie stoi w bezpośredniem sąsiedztwie ogrzewanego pieca. W takim wypadku lepiej jest wieszak przenieść. Tylko kuśnierze wiedzą, jak często uszkodzenia spowodowane są silnem nagrzaniem futra, kiedy to trzeba wstawiać całe płaty skórek na miejsce przepalonych.

Odświeżyć futro można częściowo samej. Tłuste plamy, zatłuszczenie kołnierza i t. p. można usunąć, nacierając futro ciepłym nagrzanym piaskiem lub trocinami. Po natarciu należy futro wytrzepać. Białe futra, jak gronostaje, białe angory i króliki, piorą się doskonale papką z mąki ziemniaczanej, zarobionej benzyną (w dobrym gatunku). Papką tą należy nacierać futro ręką, poczem futro strzepać. W razie trudniejszych do usunięcia plam i zabrudzeń lepiej jest zwrócić się do fachowca, gdyż rozporządzając tylko domowemi środkami można futro uszkodzić i narazić się na duże straty.

Jan Chowanczak.



Płasz przybrany nurkami, które stanowią jego górną część i rękawy. Model ten może niejednej z pań poddać myśl przerobienia w podobny sposób palta, które przestało być modne lub podniszczyło sie. Obecnie nosi się znowu na ulicę duże torebki.



Zwierzęta i rośliny w mieszkaniu

Dr. med. H. WASILKOWSKA-KRUKOWSKA.

Hodowanie zwierząt w mieszkaniu jest rozpowszechnione wśród ludzi stojących zarówno na niskim, jak na wysokim stopniu cywilizacji. Zmieniają się tylko formy współmieszkania ze zwierzętami oraz motywy, dla których umieszczamy zwierzęta pod wspólnym dachem. Jedni trzymają w zimie drób i cielęta w chacie z braku ciepłego kurnika lub obory, inni hodują w pokoju psy, koty lub ptaki z przywiązania do zwierząt lub ze snobizmu.

Ze względów zdrowotnych zwierzęta w mieszkaniu mogą stanowić pewne niebezpieczeństwo dla otoczenia, przy zachowaniu jednak odpowiednich przepisów higjeny i środków ostrożności, niebezpieczeństwo to jest naprawdę bardzo niewielkie. Ponieważ jednak zdarzają się wypadki zarażenia się ludzi chorobą od zwierząt, powinno się zwracać baczną uwagę na stan zdrowia zwierząt domowych, zarówno ze względu na dobro naszych czworonożnych i skrzydlatych ulubieńców, jak też ze względu na bezpieczeństwo domowników.

Zwierzęta, które gorączkują, kaszlą, lub cierpią na biegunkę, nie powinny przebywać razem z dziećmi, a osoby dorosłe także niech lepiej unikają zbytniego zbliżania się do chorego zwierzęcia. Wprawdzie nie wszystkie choroby zwierząt udzielają się ludziom, ale niektóre z nich bywają również dla ludzi niebezpieczne. Odwrotnie chory człowiek może być źródłem zakażenia dla zwierząt domowych. Np. psy łatwo się zarażają gruźlicą.

Ponieważ najczęściej hodujemy w mieszkaniach psy, koty i ptaki, przedstawię nieco danych, tyczących się higjeny tych zwierząt.

Największą plagę stanowią pasożyty zwierząt domowych. Psy i koty cierpią często na tasiemce, których jest kilka gatunków.

Najczęściej spotykany psi tasiemiec (dipylidium caninum) ma długości około 15 do 20 cm, może się przenosić na człowieka, zwłaszcza łatwo udziela się dzieciom. Formy niedojrzałe tego tasiemca żyją w ciele pcheł i wszy psich, a także pcheł ludzkich. W przewodzie pokarmowym psa rozwijają się formy dorosłe. Na pysku oraz na szerści psa zakażonego tasiemcem znajdują się zwykle jaja tasiemca. Należy od czasu do czasu oglądać odchody psa i w razie zauważenia członów tasiemca poddawać zwierzę kuracji przeciwtasiemcowej. Oczywiście powinno się tępić pchły u psów i przestrzegać zawsze mycia rąk po zabawie z psami.

Koty, psy, króliki (oraz myszy i szczury) bywają przenośnikami pasożyta zwanego ogoniastkiem jelitowym (lamblia intestinalis). Pasożyt ten może być przyczyną dość ciężkich zaburzeń w przewodzie pokarmowym człowieka.

Innego rodzaju niebezpieczeństwo stanowią choroby skórne, jakie zdarzają się u zwierząt domowych; najczęstsze są t. zw. grzybice, choroby wywołane przez specjalnego rodzaju grzybki (do nich należą np. parchy). Grzybice łatwo się przenoszą na człowieka.

Oprócz chorób grzybicowych bywają także zakażenia drobnemi pasożytami, drążącemi ka-



naliki podskórne, powstaje przytem uczucie silnego swędzenia, pieczenia, a nawet bólu. Pasożyty te są podobne do żyjątek wywołujących świerzb u ludzi; mogą zagnieździć się również w skórze człowieka.

Ptaki w klatkach stosunkowo często chorują na ptasi świerzb. Pasożyty gnieżdżą się w upierzeniu, w skórze, często je można znaleźć także na drewnianych prętach klatki. Ptaki chorują także na gruźlicę; gruźlica ptasia nie jest niebezpieczna dla człowieka, może być jednak zaraźliwa dla psów. Człowiek chory na gruźlicę otwartą może jednak ptaki zarazić.

Niebezpieczną jest dla człowieka choroba papug (psittacosis). W ostatnich latach obserwowano w wielu krajach wypadki zarażenia się chorobą papuzią, występowały nawet małe epidemje w poszczególnych miastach. Początkowo występowały przypadki psytakozy tylko wśród papug świeżo przywiezionych z krajów podzwrotnikowych, następnie jednak większa ilość papug u hodowców i handlarzy została zakażona, tak że obecnie zdarzają się przypadki zarażenia się od ptaków, które dłuższy czas przebywały u europejskich hodowców. Chore papugi tracą apetyt, siedzą w klatce z nastroszonemi piórami, w późniejszem stadjum choroby cierpią na silną biegunkę i padają wśród objawów zupełnego wycieńczenia. Zakażenie się człowieka następuje przez bezpośrednie zetknięcie z chorym ptakiem. Zarazki znajdują się w ślinie i w odchodach chorej papugi. U człowieka zarażenie się chorobą papuzią daje objawy ciężkiej choroby, która może zakończyć się nawet śmiercią. Papugi, które dłuższy czas przebywają w domach prywatnych i nie stykają się z innemi papugami, nie mogą zachorować na psytakozę. Ze względów bezpieczeństwa należy nabywać papugi tylko od handlarzy, u których papugi przebywają dłuższy czas pod fachową obserwacją.

Oczywiście całowanie nawet zdrowej papugi oraz pozwalanie jej na jedzenie z talerza jest niehigjeniczne.

Wydawałoby się może, że hodowanie zwierząt w mieszkaniu przedstawia tak znaczne niebezpieczeństwo pod względem zdrowotnym, że lepiej byłoby się wyrzec naszych czworonożnych i skrzydlatych przyjaciół — tak jednak nie jest, — wystarczy stałe stosowanie kilku łatwych do wykonania przepisów higjeny, żeby zapewnić sobie prawie zupełne bezpieczeństwo.

Przedewszystkiem jest niezbędne zachowywanie wielkiej czystości. Psy i koty powinny być codziennie gruntownie czesane; psy należy kąpać przynajmniej raz na tydzień; koty można również kąpać bez obawy o ich zdrowie ,wystarczy jednak kąpiel raz na kilka tygodni.

Psy trzeba przynajmniej 2 razy dziennie wyprowadzać na dwór dla wypróżnień; zaniedbanie tego może spowodować u tresowanych psów zaburzenia chorobowe pęcherza i kiszek. Koty można przyzwyczaić do załatwiania potrzeb naturalnych do specjalnych skrzyneczek z piaskiem; oczywiście trzeba takie skrzyneczki jak najczęściej oczyszczać, gdyż inaczej będą źródłem bardzo niemiłej woni w mieszkaniu. Zwierzęta powinny jadać z osobnych naczyń, nie z talerzy lub z filiżanek, pokarm musi być odpowiedni, ani za skąpy ani za obfity. Nigdy nie powinno się dawać zwierzętom nadpsutych potraw lub surowego nieświeżego mięsa. Dbać trzeba również, żeby zawsze stała *miska ze świeżą wodą* w miejscu łatwo dostępnem.

Ptakom należy codziennie zmieniać wodę i gruntownie oczyszczać klatkę. O ile niema do dyspozycji nieposzlakowanie czystego piasku, to piasek używany do wysypywania klatki należy przedtem wyprażyć na blasze celem zabicia znajdujących się w nim ewentualnie pasożytów lub ich jaj. Drewniane pręty klatki dobrze jest wyparzyć co jakiś czas gorącą wodą. Należy umożliwić ptakom kąpiel w wodzie lub w piasku, jak to jest ich zwyczajem.

W stosunku do wszystkich zwierząt trzeba unikać nadmiernego zbliżania się. Całowanie zwierząt, jedzenie z niemi z jednego talerza, pozwalanie zwierzętom na wchodzenie do łóżka i t. p. jest niehigjeniczne i pozbawione sensu.

Niezmiernie ważne jest przestrzeganie, żeby psy i koty nie stykały się z obcemi, ewentualnie choremi zwierzętami. O ile pies zostanie pokąsany lub podrapany, konieczna jest obserwacja



Suknia na wizytę i do teatru — z ciemnej tafty w grochy.

weterynarza ze względu na możność zakażenia wścieklizną. Chore zwierzęta powinno się o ile możności jak najwcześniej prowadzić do odpowiednich lecznic ze względu na dobro zwierzęcia oraz na własne bezpieczeństwo.

Rośliny w mieszkaniu są ze względów higjenicznych naogół czynnikiem dodatnim. Rośliny zielone pochłaniają w nocy dwutlenek węgla wydzielany przy oddychaniu i przyczyniają się do regulowania wilgotności powietrza. Rośliny pokojowe trzeba tak umieszczać, żeby nie zaciemniały mieszkania i nie zasłaniały słońca, tak potrzebnego dla zdrowia.

W mieszkaniach wilgotnych nie należy trzymać roślin, które wymagają dużo podlewania, natomiast w mieszkaniach suchych, a zwłaszcza tam, gdzie jest centralne ogrzewanie, obecność roślin wodnych jest znakomitym regulatorem wilgotności powietrza, niezbędnej dla zdrowia.

W pokojach sypialnych nie są odpowiednie kwiaty silnie pachnące, odurzająca woń np. jaśminu, leśnych storczyków i innych kwiatów może spowodować ból głowy, a nawet objawy lekkiego zatrucia.

W rzadkich wypadkach rośliny pokojowe mogą być przyczyną powstawania wysypki pokrzywkowatej, wyprysku na rękach, lub nawet ataków astmy u osób specjalnie wrażliwych. Tego rodzaju objawy wywołują najczęściej wszelkie odmiany primuli, rzadziej asparagusy, zupełnie wyjątkowo także inne gatunki roślin pokojowych.

Ze względu na to, że kwiaty stanowią najpiękniejszą ozdobę mieszkania, powinniśmy szerzyć propagandę hodowli roślin pokojowych w celu podniesienia estetyki brzydkich i banalnych wnętrz mieszkalnych.

Zimujemy rośliny pokojowe

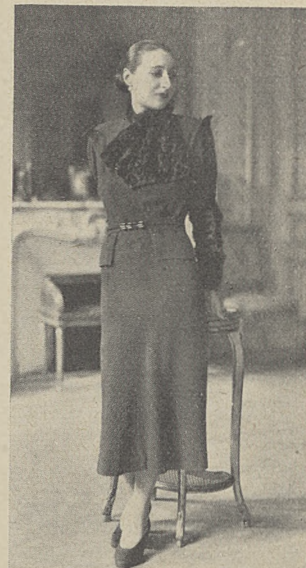
„Zimowisko" dla roślin pokojowych nie może być przygodne. Aczkolwiek wiele osób rządzi się przeświadczeniem, jakoby rośliny w czasie zimy były pogrążone w półśnie, a tem samem i mało wymagające na warunki zewnętrzne, przeświadczenie to jest mylne i całkowicie przez praktykę zwalczone.

Poza niektóremi roślinami cebulowemi, które na zimę zrzucają liście i zamierają, wszystkie inne potrzebują światła, wody, pielęgnacji, jak w innych sezonach.

Krokiem wstępnym do pielęgnacji zimowej będzie przesadzanie. Przystępujemy do niego z umiejętnością i rozwagą, dobierając odpowiednią dla roślin ziemię, wyjmując je z doniczek wraz z bryłą i starając się nie kaleczyć korzeni. Nowa doniczka zaledwie o 1 do 2 numerów większa od poprzedniej musi być wyszorowana piaskiem, doskonale wypłókana i wysuszona. Na dnie doniczki dajemy „dren"(parę czystych skorupek i parę kawałków węgla drzewnego), na nim warstwę świeżej, pożywnej ziemi. Dopiero na takiem podłożu trzeba ustawić bryłę wyważoną ze starej doniczki, osypać ją i przykryć świeżą ziemią, a ziemię tę solidnie ugnieść rękami. Przed osadzeniem bryły w nowej doniczce trzeba ją delikatnie spulchnić zapomocą okrągłego zastruganego patyczka. Spulchnienie polega na przeprowadzaniu patyczka pomiędzy korzeniami, celem częściowego wykruszenia wykorzystanej ziemi, oraz usunięcia, zapomocą przycinania nadpsutych korzeni, gdybyśmy takowe zauważyły.

Odpowiedniem stanowiskiem dla roślin zimujących w pokoju będzie zawsze pokój widny, słoneczny, doskonale przewietrzany i niezbyt silnie ogrzewany. Rozmieszczając rośliny kierujemy się ich upodobaniami. Jedne nie mogą wegetować prawidłowo bez słońca, więc te ustawimy najbliżej okien — drugie (jak np. paprocie bostońskie, aspidistry i inne) mogą bez szkody zająć stanowisko nieco oddalone. *Wszystkie jednak muszą korzystać z pełnego światła.*

Roślina nie lubi ciągłego *przestawiania*, to też unikamy ustawiania jej na parapecie okna, które jest codziennie otwierane. Boi się poza tem przeciągów i ostrych mroź-



Skromna suknia popołudniowa z ciemno czerwonej wełny. Kołnierz wiązany jak szal oraz wysokie do łokcia mankiety są z ciemnego futra.

nych podmuchów, tak bardzo szkodliwych dla delikatnych palm w pierwszym rzędzie. W czasie prawidłowego wietrzenia mieszkania dobrze jest izolować rośliny parawanem, albo prowizoryczną zasłoną.

Polewanie w okresie zimowym nie może być zaniedbywane, nadajemy mu jednak cechę pewnego umiarkowania. Rośliny nasze nie potrzebują już tyle wody co w czasie wiosennej i letniej wegetacji, w żadnym jednak razie nie można z a s u s z a ć bryły, jest to system uśmiercający najodporniejsze okazy.

Kurz, osiadający na liściach i łodygach, tamuje prawidłowe oddychanie roślin, dlatego też musimy obmywać je miękką delikatną gąbką, chociażby raz na tydzień. Rośliny delikatne o listkach drobnych, albo pierzastych trzeba okurzać zapomocą obfitego zraszania, które zresztą przy starannej, pełnej zamiłowania pielęgnacji jest czynnikiem nieodzownym we wszystkich sezonach.

Mówiąc o „zraszaniu", muszę zwrócić uwagę Pań na obowiązek dostarczania wilgoci roślinom przechowywanym w ogrzewanych pokojach mieszkalnych. Zabieg ten staje się wybitnie ważkim wobec centralnego ogrzewania wysuszającego atmosferę pokojową. Dbając o nasze rośliny, musimy ustawić na radjatorach wanienki z blachy cynkowej napełniane stale odświeżaną wodą, albo też zawieszać na tychże radjatorach specjalne gliniane naczynia z wodą (naczynie takie dostać można w składach naczyń gospodarskich i kuchennych). Poza tem obfite, codzienne zraszanie roślin wegetujących w warunkach wyżej zaznaczonych jest nieodzowne.

Aczkolwiek sezon zimowy jest dla wielu roślin sezonem wypoczynkowym, to jednak dla niektórych wtedy właśnie przypada okres kwitnienia, wymagającego: wzmożenia dawki wody i zasilania nawozami pomocniczemi. Rośliny tworzące pąki kwiatowe powinny być nie tylko obficiej polewane i zasilane, ale i ustawione w pełnem świetle. Ostrą operację słoneczną staramy się zawsze złagodzić w godzinach południowych osłonięciem szyb okiennych bibiłką, albo cienką białą zasłoną. Słońce, padające wprost na liście, łodygi i kwiaty, nie jest wskazane

Wanda Dobrzańska.

Pao-Eul — „Dzieweczka wartościowa"

Poniższy wywiad przynosi ciekawy obraz stosunków panujących w Chinach, nasuwający myśl, że w uboższych sferach i naszego społeczeństwa większość dzieci nie ma zabezpieczonych warunków do beztroskiego dzieciństwa, na które składają się nauka i wesoła, zdrowa zabawa.

Ma na imię Pao-Eul, co znaczy „Dzieweczka wartościowa". Ma lat jedenaście, ale nie jest tego zupełnie pewna, przecież nigdy nie obchodzono jej urodzin! Nie myli się jednak co do lat pracy. Szóstą zimę pracuje w przędzalni.

Przyprowadzono ją za rękę do jasnego pokoju w hotelu. Nie siedzi, raczej oparta jest o brzeg fotela, w czarnych długich szerokich spodniach i szarej bluzie w pasy— brudnych od pracy. Ale nie posiada innego ubrania. Kiedy to się zniszczy, „ma" kupi jej nowe.

Odpowiada monosylabami, głosikiem poważnym i słodkim. Między pytaniem a odpowiedzią następuje długa chwila milczenia, jakby głos pytającego dochodził do niej z bardzo daleka. Patrzy prosto przed siebie, jak pies, który wpatrzony w ciemny kąt pokoju widzi coś tylko dla niego dostrzegalne.

Ile godzin pracuje dziennie?

Nie wie, ma się rozumieć. Kiedy syrena fabryczna ją budzi — jest jeszcze ciemno i trzeba się spieszyć, aby zdążyć na czas do fabryki. I ciemno jest już, kiedy wychodzi z fabryki. (Od piątej rano do wpół do szóstej popołudniu, prócz tego pół godziny na uporządkowanie sali — objaśnia młoda dziewczyna, która ją przyprowadziła). Nie, nie dobrze jest wstawać tak w nocy. Często jej siostra Ah-san („Trzecia"), która również pracuje, płacze, kiedy ją budzić. Ale jest jeszcze zupełnie mała.

Rano, przed pójściem do fabryki Pao-Eul i jej siostra zjadają po małym placuszku ryżowym, który kupują u przekupnia. Na południe każda z nich zjada dwie miseczki ryżu z odrobiną kapusty kiszonej; wieczorem, po powrocie do domu, znowu po dwie miseczki gorącego ryżu. Niekiedy, kiedy jest bardzo zimno, „ma" daje im jajko, które zabierają z sobą.

Ile zarabia? Dwadzieścia pięć centów dziennie (około 45 groszy). Ah-san zarabia dopiero piętnaście centów. „Pa" dawno już nie pracuje.

Ile ich jest w domu? „Pa" i „ma", brat, maleńkie dziecko, Ah-san i ona. Mieszkają wszyscy w jednym pokoju. „Ma" i „pa", brat i niemowlę śpią w łóżku. Pao-eul i Ah-san na ziemi. Kiedy deszcz pada, trzeba się położyć tuż przy murze, a i tam często deszcz zmoczy.

— Powiedz, Pao-eul, co robisz w fabryce?

Ale wystarczy spojrzeć na ręce dziewczynki, na palce nabrzmiałe o paznokciach wypukłych, o skórze spękanej, zgrubiałej i białej. Ręce starej praczki, ręce robotnicy, parzącej kokony. Pochylona nad miskami napełnionemi wrzątkiem, w którym pływają małe białe kulki, dziewczynka miesza kokony żelazną łyżką, potem wybiera po jednemu małemi palcami, zręcznie wydobywając koniec nitki przędziwa i oddając prząśniczce. Przez cały długi dzień dziewczynki zajęte przy tej pracy tkwią w parze i smrodzie martwych jedwabników, wydobywając kokony, których nitki są tak delikatne, jak przędza pajęcza.

— Tak — mówi Pao-eul — trzeba pracować pilnie. Bo za każdym rzędem pracownic idzie mężczyzna, przechadzający się wzdłuż i wszerz z kijem w ręce. Kij nieduży, zwykła trzcinka, ale bardzo boli, kiedy spadnie na małe obrzmiałe palce...

— Powiedz, Pao-eul, musisz być bardzo zadowolona, kiedy przyjdzie niedziela, dzień odpoczynku, kiedy nie idziesz do fabryki?

— O, tak, raz na miesiąc a nawet czasem dwa razy..., kiedy jest mniej kokonów.

— A co robisz, Pao-eul w te rzadkie dni, kiedy nie pracujesz?

— Myję naczynia. Pilnuję brata i maleństwa i pomagam „ma" prać bieliznę.

— Nie bawisz się nigdy?

Bawić się? Wzrok dziecka jest prawie wyrzutem. Wolno potrząsa głową. Nalegam:

— Pao-eul, czy miałaś kiedy lalkę?

Tu już przemawia przez nią miłość własna:

— Mój brat ma piłkę.

— A ty chcesz mieć lalkę?

— Daj ją lepiej mojemu bratu, bo jeżeli zobaczy ją u mnie, a ja mu jej nie dam, matka mnie zbije.

O, Pao-eul! jakże masz dobre imię! Ty, „Dzieweczko wartościowa", która razem z młodszą siostrą utrzymujesz całą rodzinę.

W tem miejscu naszej rozmowy opanowuje mnie nagle uporczywa myśl: zobaczyć uśmiech na twarzy tej starej robotnicy jedenastoletniej, która nie wie, co to jest „bawić się!"...

— Będziesz miała lalkę, Pao-eul. Wybierzesz ją sobie sama, jak również i zabawki dla brata.

W głębi poważnych oczu dziecka przesuwa się coś jak blask. Ale się nie uśmiecha. Podnosi się posłusznie.

Na ulicy prześlizguje się wśród tłumu z niezawodnym instynktem dziecka ludu. Zaledwie można za nią nadążyć. Ale u wejścia do sklepu zatrzymuje się onieśmielona. Ręka jej gestem nieoczekiwanym wsuwa się w moją dłoń. Tego tłumu, jaki widzi tutaj, nie zna. Matki z jej rasy w jedwabnych sukniach i futrach, dzieci pootulane, spoczywają w ramionach a m a h. Gromada małych dziewczynek, skaczących, jak wróbelki...

Naraz palce Pao-eul zaciskają się mocno. Ujrzała rząd lalek, lalek europejskich, różowych blondynek w jedwabnych sukienkach.

Pochylam się, aby zobaczyć wyraz jej twarzy. Rozchylone usta, lekko zaróżowione policzki — po raz pierwszy oblicze to przypomina twarzyczkę dziecka.

— Którą chcesz?

Nieśmiało przesuwa wzrokiem po rzędzie lalek. Nagle decyduje się; usta Pao-eul nie poruszają się, ale w jej oczach rodzi się uśmiech. Wyciąga palec:

— Tę!

Napoły ukryta między sterczącemi spódniczkami europejskich lalek wisi mała lalka, ubrana po chińsku. Biedna laleczka, jaką znaleźć można na każdym jarmarku.

— Jesteś pewna, że ta ci się najbardziej podoba?

Pochyla głowę ruchem zdecydowanym.

— Tak.

Odtąd Pao-eul nie widzi już niczego. Jest obecna, ale jakby bardzo daleka podczas tego, kiedy wybieramy zabawki dla jej brata: bęben, trąbkę, grającego bąka. I może jeszcze tę chińską szabelkę drewnianą i biczyk. Dla siebie nie chce już niczego więcej. Lalka jej wystarcza.

— Podziękuj, Pao-eul! — szepce jej młoda dziewczyna, która ją do nas przyprowadziła.

Pomału podnosi ku mnie oczy:

— Dziękuję.

Tym razem ja spuszczam powieki. Wstydzę się. Myślę o tem, że w tem strasznem mieście Szanghaju jest setki, tysiące może takich Pao-eul, dzieci bez lat i bez nadziei, ofiar prawa nędzy tak strasznej, że większość ludzi woli o niej nie wiedzieć, aby się za nią nie wstydzić. Dać lalkę... ależ to jest gest cyniczny zbuntowanego egoizmu! Podobnie rzuca się grosz żebrakowi, aby nie czuć upokorzenia obrazem nędzy...

Pao-eul odchodzi z paczką. Jeszcze chwila i tracę z oczu jej szarą sylwetkę, anonimową figurkę, zagubioną w tłumie.

— Mam nadzieję, że jej nie odbiorą tej lalki, aby ją sprzedać—robi uwagę młody człowiek, który jest ze mną.— Bo może pani tego nie wie, że fabryka, w której pracuje, ma być zamknięta. Kryzys jedwabiu — rozumie pani. Z dziesięciu fabryk, jakie pracują teraz, pozostanie tylko cztery czynne.

— Cóż ona wtedy zrobi?

— O, bezwątpienia będą próbowali umieścić ją w fabryce tytoniowej. Jeżeli się nie uda, obydwie z siostrą będą robiły pudełka do zapałek w domu. Bo przecież trzeba utrzymać rodzinę...

Utrzymać rodzinę... Przypomina mi to naraz rozmowę, jaką miałam z właścicielem jednej z tych przędzalni jedwabiu:

— Praca dzieci... Tak, to rzecz wstrętna, zgadzam się z tem. Ale niech pani pomyśli, ja sam daję zarobek 250 dziewczynkom, przez co umożliwiam byt ich rodzinom. Coby zrobiły te biedactwa, gdybym pracę ich zastąpił maszynami? I zresztą toby bardzo drogo kosztowało — dodał w zamyśleniu. — Ja osobiście chętnie bym to zrobił, ale trzeba się liczyć z konkurencją... A przy tym spadku cen, jaki jest obecnie na rynku jedwabiu, jedynie tylko tania robocizna może pozwolić nam istnieć...

Pao-eul... Dzieweczko wartościowa... jak słusznie nadano ci to imię!

wg „Vu" V. 1934 oprac. *Stella Olgierd.*

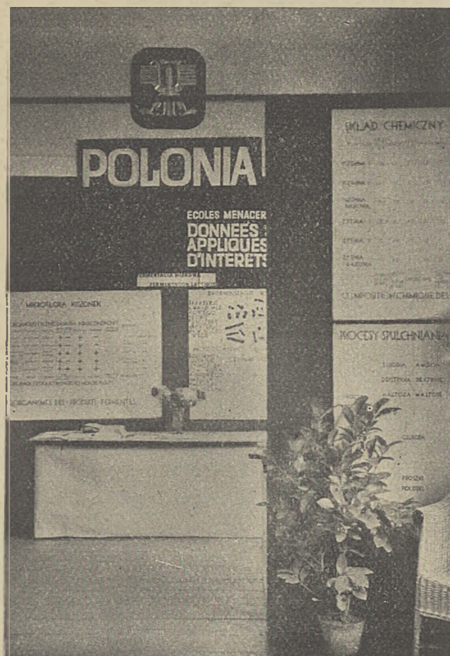
Co wyniosłyśmy z Międzynarodowej Wystawy Kształcenia Gospodarczego w Berlinie[1]

(Garść wrażeń delegatki).

Na Potsdammerstrasse pojawiły się chorągwie w tysiącznych barwach narodów całego świata, które poraz pierwszy przysłały do Berlina swoje delegacje na Kongres Kształcenia Gospodarczego. Chorągwie te wskazują nam drogę na wystawę, ilustrującą dążenia i wyniki pracy dokonywanej na całej ziemi dla wychowania przyszłych matek i gospodyń narodów. Charakter i ideologja danego społeczeństwa, jego wyobrażenia o roli i stanowisku kobiety, jego ideały pedagogiczne, różnice rasy, klimatu, poziomu życia rodzinnego — wszystko to znalazło swój wyraz w wystawie. Pójdźmy ją obejrzeć i wyłowić z niej nie to, co jest ciekawostką, ale wartości istotne, złożone do wspólnej skarbnicy, z których wybierzemy najcenniejsze, i przywieziemy swemu społeczeństwu, aby je wzbogacić nowemi poglądami i nowem rozwiązaniem zagadnień społecznych.

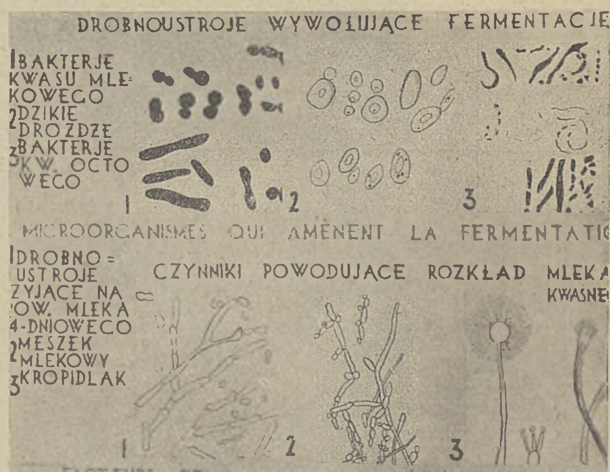
Dział polski

Oczywiście, najpierw pójdziemy zobaczyć naszą polską wystawę. Miniemy długą salę włoską, zarzuconą tysiącem koronek, haftów, najrozmaitszych robót ręcznych, nie mających nic wspólnego z gospodarstwem domowem i nie ilustrujących żadnej myśli przewodniej, i już jesteśmy w Polsce. Srebrny nasz orzeł na szczytowej ścianie, pod



nim srebrny napis na purpurowem tle: „Polonia" (il. 1). Jaka poważna, logiczna, przemyślana ta nasza wystawa! Jakie dobre świadectwa wystawia polskiemu szkolnictwu! Nie zarzucono jej stosami bezwartościowych rupieci, nie rozstrzelono się na tysiące zagadnień, które w sumie nie dają żadnej ogólnej struktury, a tylko siekaninę szczegółów. Wszystkie prace zgromadzono wokoło trzech przykładowych zagadnień opracowywanych w szkołach gospodarczych wszelkiego typu i poziomu, ale w każdej z nich inaczej ujętych i inaczej pogłębionych: *Materjały opałowe. Produkty mączne. Fermentacja mlekowa w gospodarstwie domowem.* Trzy zagadnienia — trzy stoiska, z których każdy stanowi zamkniętą dla siebie całość.

Odrazu na szczytowej ścianie pod godłem państwowem wiszą obok siebie dwie tablice na ten sam temat: „Drobno-



il. 2. Drobnoustroje wywołujące fermentację mlekową. Praca uczenic szkoły powszechnej w Świętochłowicach na Śląsku.

ustroje wywołujące fermentację mlekową" — prace śląskiej szkoły powszechnej (il. 2) i warszawskiego seminarjum. Temat ten sam, ale różnica w jego ujęciu oczywista! *Dla nauczyciela pedagoga* stanowi to ciekawy przykład przystosowania tematu do poziomu umysłowego dziecka i jego środowiska. Żaden też pedagog nie przejdzie obojętnie obok dwóch innych wytworów rąk dziecięcych. Jednym z nich jest tablica złożona z kolorowanych rysunków uczennicy warszawskiej szkoły powszech-



il. 4. Jeszcze nigdzie zagranicą nie pomyślano nad dostarczeniem pani domu małego i wygodnego laboratorjum podręcznego tak jak to uczyniło Seminarjum Gospodarcze w Warszawie i Szkoła Przemysłowa w Poznaniu. Na drzwiczkach po prawej stronie umieszczono spis (na ilustracji niewyraźny) najpotrzebniejszych odczynników.

[1]) Zasadniczym tematem Kongresu Gospodarczego Kształcenia w Berlinie (sierpień 1934 r.) było *zastosowanie danych naukowych do nauczania gospodarstwa domowego.*

nej. Objaśniający tekst opowiada nam powiastkę o rodzinie wiejskiej, w której matka we wzorowej czystości utrzymywała krowę i mleko od niej, nastawiała je na kwaśne i dawała rodzinie na wieczerzę. Córka tej rodziny, uczennica szkoły gospodarczej, opowiada swemu braciszkowi, jaki proces zachodzi przy kwaśnieniu mleka.

Mamy jeszcze drugą dziecięcą bajeczkę na wystawie. Dwunastoletnia dziewczynka przy pomocy kolorowych obrazków, wyciętych z ilustrowanych czasopism i naklejonych na czarny papier opowiada nam historję dziecka, dla którego matka przygotowywała wyprawkę jeszcze przed jego urodzeniem. Widzimy potem, jak dzieci w tej rodzinie rosną zdrowo, żywione racjonalnie nabiałem, jarzynami i owocami. Wreszcie dziewczęta, które wyrosły z tych dzieci, zaświadczają polskiej młodzieży, że najlepiej i najzdrowiej dziecko rozwija się na mleku (il 3).

il. 3. Uczennica szkoły powszechnej opowiada przy pomocy obrazków wyciętych z pism ilustrowanych znaczenie mleka dla dziecka.

Naumyślnie przytaczamy te dwa przykłady, aby udowodnić na nich, jak przy pomocy bardzo prostych środków można pobudzić zainteresowanie dziecka zagadnieniami racjonalnego żywienia i wyzwolić jego twórczość w tym kierunku.

Nasze polskie szkoły pracują poważnie nad polepszeniem metod pracy w gospodarstwie i wykorzystują dla tego celu dane naukowe. Świadczą o tem prace przywiezione na wystawę, jak choćby tylko tablica dostarczona przez Szkołę Główną Gospodarczą w Snopkowie, a przedstawiająca wynik studjów nad opłacalnością makaronu przygotowanego sposobem domowym i fabrycznym, pod względem kosztu i czasu. Ciekawe są też prace Liceum Gospodarczego w Chyliczkach nad oznaczeniem zawartości cukru i kwasów organicznych w owocach, przeznaczonych na konserwy. Do tego celu szkoła chyliczkowska używa małego laboratorjum podręcznego. Podręczne laboratorja pani domu zaprojektowało Państwowe Seminarjum Nauczycielek Gospodarstwa w Warszawie oraz Państwowa Szkoła Przemysłowa Żeńska w Poznaniu (il. 4). Były to jedyne okazy tego rodzaju na wystawie, świadczące o tem, z jaką powagą polskie szkoły przystępują do przygotowania kobiety do jej pracy w gospodarstwie. To samo można powiedzieć o studjach Seminarjum Gospodarczego w Pniewach nad wpływem różnych odczynników na tkaniny i o tablicach warszawskiego seminarjum z dziedziny materjałów opałowych.

Polska była też jedynym krajem zpośród uczestników wystawy, który poważnie, metodycznie i naukowo opracował konkursy sprawności gospodarczej. Nie konkursy międzyszkolne mamy tu na myśli, lecz dużo ważniejsze, pod względem pedagogicznym, konkursy klasowe, które

mają już u nas wcale bogate doświadczenie i wypracowaną metodę. Ale nie zatrzymujmy się już dłużej nad polskim działem wystawy berlińskiej. Dnia 27 października 1934 r. Rada Naczelna G. K. K. zorganizowała zjazd nauczycielek gospodarstwa, któremu towarzyszyło powtórzenie wystawy polskiej w Berlinie.

Dział niemiecki

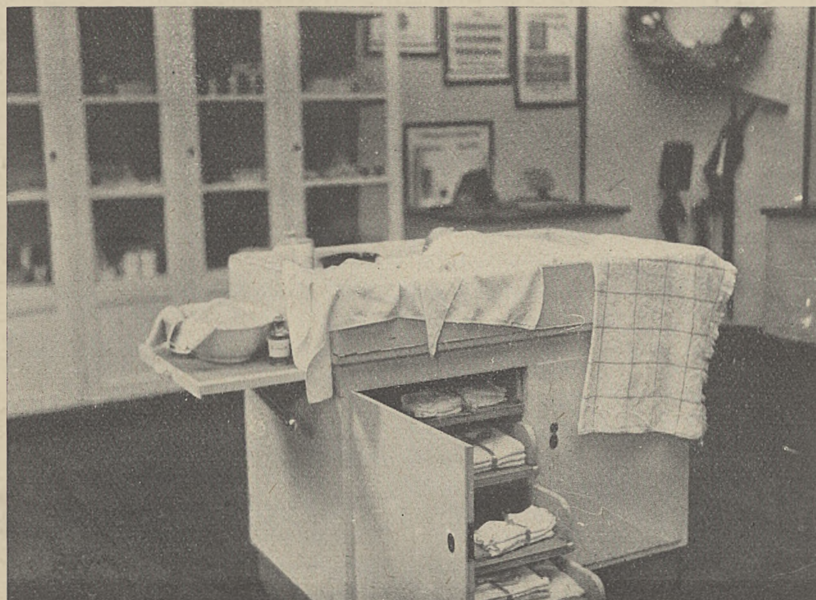
Mijając dział czechosłowacki, norweski, szwedzki i duński, przejdźmy na wystawę niemiecką, która uderza nas swoim rozmachem i doborem tematów. Różnica między wystawą polską i niemiecką jest oczywista. Pierwsza w skromnych ramach przy małej różnorodności tematów przedstawia *polską myśl pedagogiczną* w jej realizacji na terenie nauczania gospodarstwa. Druga, t. j. wystawa niemiecka stanowi propagandę tego, czem szkoła gospodarcza w Niemczech zająć się jeszcze musi, aby sprostać potrzebom nowego społeczeństwa niemieckiego. Szkoła gospodarcza niemiecka, jak ją zilustrowała wystawa berlińska, stanowi jeden z kamieni węgielnych pod budowę „nowych Niemiec". Ma ona wejść w koleinę, wyżłobioną przez dzisiejszą myśl polityczną niemiecką i nie wolno jej w poszukiwaniu własnych dróg pracy uchylić się od żadnego z obowiązków wytkniętych przez politykę państwową.

Na drugi więc plan musiały zejść zainteresowania pedagogiczno-zawodowe. Podniesienie poziomu szkoły, jako placówki wychowującej i kształcącej, stało się więc drugorzędne wobec palących zagadnień chwili. Zagadnieniami temi w pierwszym rzędzie jest poprawienie i oczyszczenie rasy nordyjskiej, liczebne, zdrowotne i obyczajowe podniesienie rodziny, jej unarodowienie, a to wszystko przez odpowiednie wychowanie przyszłej matki, zbliżenie ludności miejskiej do wsi, podniesienie stanu chłopskiego i wstrzymanie imigracji ludności wiejskiej do miast. W tym duchu ma pracować każda niemiecka szkoła, a w szczególności szkoła gospodarcza, i propagandą tej pracy była niemiecka wystawa. Można więc powiedzieć, że *polska wystawa ilustrowała teraźniejszość naszej roboty*, zaś *niemiecka — przyszłość swojej*, przyszłość, która zaledwie jest zapoczątkowana i poszukuje swej drogi. *Polska wystawa była świadectwem dokonywanej pracy, niemiecka — propagandą głoszonych haseł politycznych.*

Pomijając w dziale niemieckim szczegóły skądinąd bardzo ciekawe, ale nie mające większego znaczenia w naszych stosunkach i nie wskazujące nam żadnych wytycznych, zatrzymujemy się nad działem zatytułowanym: „*Matka i Dziecko*". Idea kształcenia matki rodziny bynajmniej nie jest nowa. I Komeński i Pestalozzi i Froebel w dziełach swych zwracali się do matki, ją uważali za najważniejszy czynnik w wychowaniu, ją pragnęli do posłannictwa życiowego przygotować. Zpośród współczesnych nam działaczy społecznych na wychowanie w rodzinie przez matkę kładzie olbrzymi nacisk Paul de Vuyst, twórca belgijskiej Ligi Wychowania Rodzinnego. Idea to więc znana już nie od dzisiaj, nigdy jednak być może nie była przeprowadzana z taką żelazną konsekwencją, tak systematycznie i w takich rozmiarach jak w hitlerowskich Niemczech. Poezja i powieść, malarstwo i muzyka, nauki biologiczne, krajoznawstwo i etnografja, ekonomja społeczna i rękodzieła, ba, nawet sztuka fotograficzna i kolejnictwo mają stać na usługach macierzyństwa, podnosić jego godność sławić jego wielkość. Zawodowi fotografowie i amatorzy utrwalają w tysiącznych zdjęciach urok dziecka i ten czar, który owiewa twarz matki pochylonej nad kołyską maleństwa. Koleje państwowe polecają specjalne pociągi dla matek jadących z dzieckiem, aby z powodu przepełnienia nie cierpiały niewygody, a dzieci nie były narażone na nieszczęśliwe wypadki. Służba kolejowa ma poleconą specjalną pieczę nad matką jadącą z dzieckiem. Przyglądając się jednak z zaciekawieniem i uznaniem kształtowaniu się obcego nam życia społecznego, nie traćmy z oczu tych wartości, które nasze własne nam niesie. Przypomnijmy sobie, że i nasze państwo z miłością odnosi się do polskiego dziecka i otacza je opieką, a Polskie Koleje Państwowe w tym roku umożliwiły setkom tysięcy polskich dzieci bezpłatny przejazd na wakacje i zwiedzenie kraju rodzinnego.

Na wystawie niemieckiej widzimy wszędzie wizerunki matki z dzieckiem, posągi macierzyństwa, zbiory reprodukcyj dzieł sztuki wyobrażających matkę. Wszędzie odpowiednie hasła i napisy głoszące, że matka jest nosicielką zdrowia narodu, rękojmią jego szczęścia, rzecznikiem jego kultury rodzinnej i obyczaju. Szkoły gospodarcze pokazują nam prace uczenic z zakresu pielęgnowania dziecka (il. 5), a więc wyprawki niemowlęce, fotografje przedstawiające ćwiczenia praktyczne z tego zakresu, zestawienia posiłków dla dzieci zdrowych i chorych w różnym wieku. Jedna ze szkół gospodarczych wpadła na pomysł ufundowania wędrownej wyprawki dla niemowlęcia, wraz ze wszystkiemi niezbędnemi przyborami, jak wanienka, termometr i t. d. Wyprawka ta wędruje do ubogiej rodziny, w której urodziło się dziecko i może być używana w ciągu 3-ch miesięcy, po tym czasie wraca do szkoły, aby do wydezynfekowaniu i zremontowaniu służyć znów innej matce.

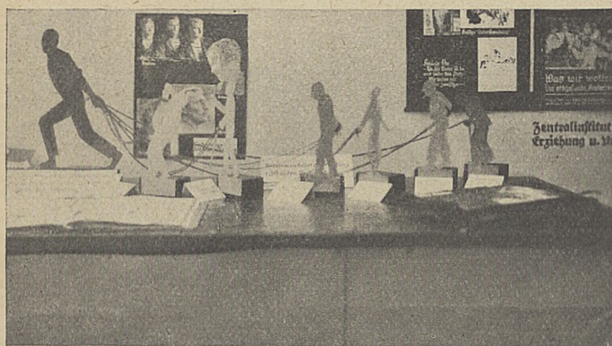
Niedość jednak urodzić dziecko i w zdrowiu wychować jego ciało. Do matki należy jeszcze piecza nad wychowaniem moralnem. Zabawa z matką, jej pouczenia i opowiadania wywierają na dziecko wpływ, trwający przez życie całe. Do tego trzeba matkę przygotować. Wystawa zaświadcza więc, że dziewczęta niemieckie uczą się zabaw i piosenek dziecięcych, zagadek, opowiadania baśni, rodzimych podań i legend, tych, które sprawiają, że dziecko



il. 5. Dziewczęta niemieckie uczą się poważnie pielęgnowania niemowląt.

Komoda z wysuwanym blatem podręcznym i ruchomym niklowym wieszakiem służy jako stół do przewijania niemowlęcia.

nieznacznie wrasta w nastrój kultury swego narodu, w to coś nieuchwytnego, co jest wspólnem narodowem dobrem, stanowi atmosferę narodowego życia i spaja synów jednej ziemi nierozerwalnemi węzłami. Matka uboga może dziecko swe wychować równie dobrze, jak matka zamożna. To nic, że dziecko nie ma kosztownych zabawek: te które sporządzi samo razem z matką ze starych gałganków, korków, szpulek, pudełek są mu jeszcze stokroć milsze i bliższe. Wystawa właśnie pokazuje przy pomocy prac t. zw. Mütterschulen czyli szkół matek, jakiem skutecznem narzędziem wychowania są zabawki zrobione z bezużytecznych przedmiotów w długie wieczory zimowe. Mają one także i tę dobrą stronę, że dziecko zajęte jest zawsze grzeczne, a gderanie, nawoływanie i groźby psujące atmosferę życia rodzinnego stają się zupełnie zbyteczne. Dziecko wychowane w ten sposób staje się dzielnym członkiem swego społeczeństwa, podczas, gdy kaleki, alkoholicy, ludzie umysłowo chorzy, złoczyńcy są balastem, spadającym (jak wykazuje il. 6) ciężarem na barki produkcyjnych członków społeczeństwa.



il. 6. Kaleki, alkoholicy, złoczyńcy spadają ciężarem na barki zdrowych i produkcyjnych pracowników.

Obok tych wytycznych, którym trudno odmówić wielkiej słuszności, wystawa zawierała niejeden szczegół drastyczny i rażący, świadczący o nadmiernej przesadzie i krańcowości w ujmowaniu zagadnień bardzo skądinąd doniosłych i sięgających głęboko w ludzką psychikę; dla nas Słowian nie do pomyślenia jest taki stosunek do zagadnień życia seksualnego.

Nie naśladując jednak tego, co jest przejaskrawionym objawem propagandy, możemy zastanowić się poważnie nad zagadnieniami *przygotowania naszej młodzieży żeńskiej do zadań macierzyństwa i w naszych szkołach poświęcić im więcej uwagi nie przez wprowadzenie nowych przedmiotów nauczania, lecz przez odpowiednie nastawienie tych, które oddawna już są uwzględnione w programie i wyzyskanie w nich wartości, które mogą przynieść dla sprawy kształcenia.* Nauczanie szkolne może i powinno dać podstawy teoretyczne przyszłej lub obecnej matce rodziny. Powinno wprowadzić ją w nowe poglądy naukowe na tę sprawę, tak aby dać jej umiejętność przystosowania się do różnych warunków nasuwanych przez życie. Szkoły matek, będące nową instytucją w Niemczech, dają matkom możność przymierzania niejako swoich własnych doświadczeń do ogólnoludzkich zjawisk. Pomimo to prawdą pozostanie zawsze, że najłatwiej wychować na dobrą gospodynię tę dziewczynę, która wyrosła w dobrze prowadzonym domu i najłatwiej córkę mądrej matki wychować na przyszłą mądrą matkę. Szkoła osiągnie pomyślne rezultaty, jeśli współdziałać z nią będzie własna matka naszej uczennicy. Każde uzdolnienie i zamiłowanie młodego dziewczęcia, każda sprawność i umiejętność powinna być tak wyzyskana, aby kiedyś stała się zarówno źródłem pracy zawodowej, dającej niezależność, jak i czynnikiem wychowującym jej przyszłe dziecko i stwarzającym mu taki dom rodzinny, którego wspomnienie towarzyszy nam na wszystkich drogach życia.

Podsumowując nasze wrażenia z wystawy berlińskiej, możemy powiedzieć, że nasunęła ona polskiej delegacji niezmiernie wiele ciekawych skojarzeń i spostrzeżeń, które przepuszczone przez pryzmat polskiej psychologji mogą na naszym gruncie doniosłe przynieść owoce. Z drugiej jednak strony porównanie z pracą innych narodów przyniosło nam otuchę i wiarę w przyszłość. Uczyłyśmy się w Berlinie, ale uczono się też od nas. Racjonalizacja nauczania gospodarstwa przez wyzyskanie danych przyrodniczych, wprowadzenie do szkoły powszechnej „kultury życia codziennego", pedagogiczne ujęcie zagadnienia konkursów sprawności gospodarczej — oto dorobek polskiego szkolnictwa, wniesiony na międzynarodową wystawę, dorobek, który spotkał się z wielkiem zainteresowaniem i baczną uwagą uczestników. Mogłyśmy stwierdzić, że wiele polskich szkół pod względem pedagogicznym nie stoi niżej od niemieckich: „Quand je m'examine, je me désole, quand je me compare, je me console", mówił na kongresie P. de Vuyst. Te słowa stosują się też do nas.

Marja Strasburger.

PRAKTYCZNY ZAWÓD DLA NASZYCH DZIEWCZĄT

Hodowla bydła, prace w oborze, przerób mleka na masło i sery od niepamiętnych czasów były pracą kobiecą. Jeżeli nie w 100 — to w 90%, roboty te należą do gospodyni wiejskiej, jej córek i służby żeńskiej.

Obecnie, gdy przetwórstwo mleczne stało się wielkim przemysłem, opartym o zmechanizowane warsztaty pracy, w mleczarstwie i serowarstwie muszą być czynni ludzie wykształceni, z dyplomami uczelni wyższych i średnich zawodowych. Zdawałoby się tedy, że energicznie będzie się kształcić kobiety w tej dziedzinie. Tymczasem sprawa ta jest bardzo niedostatecznie popierana przez czynniki miarodajne i organizacje rolniczo-hodowlane, a nasze szkolnictwo zawodowe żeńskie w zakresie mleczarstwa i serowarstwa jest niezmiernie ubogie.

Na kilka męskich szkół mleczarsko-serowarskich, dobrze uposażonych, istnieje na całą Polskę tylko *jedna żeńska prywatna Szkoła Mleczarsko-Serowarska w Szafarni (poczta Golub, Pomorze).* Szkoła ta daje uczenicom (wstęp po 6 klasach szkoły średniej) na rocznym kursie naukę teoretyczną i praktyczną przy produkcji handlowej masła i serów w nowocześnie urządzonej, zmechanizowanej i zelektryfikowanej mleczarni i serowni. Kurs dla laborantek mleczarń niestety skasowano. Budynek szkolny — higjeniczny, z elektrycznością i kanalizacją, z tanim internatem.

Placówki przetwórstwa mlecznego są doskonałym dochodowym interesem; mają przed sobą wszelkie szanse rozwoju w kraju rolniczym. Kobiety z fachowem wykształceniem mogą więc znaleźć pracę w spółdzielniach mleczarskich, masłowniach i serowniach. Na szkołę w Szafarni i na zatrudnianie kobiet w przetwórstwie mlecznem powinny zwrócić uwagę organizacje kobiece, zajmujące się kształceniem gospodarczem kobiet, oraz szerokie rzesze rodziców, którzy swym córkom pragną dać — jako posag — praktyczny zawód.

LISTOPADOWE POGADANKI POLSKIEGO RADJA

2-go piątek godz. 12.45: Prof. H. Mościcki — Ciche bohaterki.

7-go środa, godz. 17.25: inż. Marja Kapuścińska — Nasze pensjonaty, obozy i kolonje.

9-go piątek, godz. 12.45: Zofja Mierzwińska — O ubezpieczeniach.

14-go środa, godz. 17.25: Stanisława Adamowiczowa— Kobiece Zjazdy Międzynarodowe.

16-go piątek, godz. 12.45: Marja Stefkowa — Zaopatrzenie okien przed zimą.

21-go środa, godz. 17.25: Jadwiga Korzeniowska — Igłą na płótnie.

23-go piątek, godz. 12.45: W. Prażmowska — O dzieciach niegrzecznych i ich najbliższej rodzinie.

28-go środa, godz. 17.25: Irena Gombrowicz — Co komu z tego przyjdzie?

30-go piątek, godz. 12.45: Marja Dobrowolska — Czy przerabiać?

W dni powszednie, godz. 7.35 — Chwilka pań domu.

W niedziele i święta, godz. 9.50 — Chwilka pań domu.

Jak nas przyjmowano w Berlinie?

Po referacie p. Marji Chmieleńskiej na miesięcznem zebraniu Związku Pań Domu w sali padło zapytanie:

„A jak przyjmowano delegację polską?".

Odpowiedź brzmiała: „Serdecznie".

Jeżeli chodzi o stronę podstawową przyjęć, o bufety, to nie były one zupełnie standaryzowane. Przyjęcie Komitetu Organizacyjnego Kongresu: elegancki, zupełnie na wzór międzynarodowy bufet w salach Preussenhausu (byłego parlamentu pruskiego) z zimnemi mięsami, rybami, sałatami i kompotami. Zamiast wina duże bomby piwa, kielichy jabłecznika i kufle lemoniady i oranżady.

Przyjęcie u nadburmistrza (prezydenta) miasta Berlina na Ratuszu: nieszczególne kanapki, znów piwo i kawa czarna.

Przyjęcie w wyższej szkole zawodowej Lette-Vereinu: wyborna herbata i idealnie smaczne ciastka wypieku uczenic — rzecz tem rzadsza, że ciastka berlińskie naogół nie są smaczne.

Przyjęcie „Frauenschaftu" we wspaniałych apartamentach hotelu „Kaiserhof": znów dobre, duże kanapki, jabłecznik, oranżada. Skala ogromna. Na żadnem z przyjęć nie było ani kropli wódki (co jednak nie dowodzi, aby Niemcy się wyrzekli napoi alkoholowych, które są ogromnie tanie) — zastępowano ją bezalkoholowemi napojami owocowemi, np. doskonałym moszczem jabłecznym.

Stroje na wszystkich przyjęciach były raczej skromne. Przeważały kolory: czarny i biały. Kilka starszych Niemek nosiło swoje skromne toalety z wielką dystynkcją. Za wyjątkiem pań cudzoziemek, ani jednej twarzy malowanej. Stosunkowo niedużo kobiet nosi jeszcze krótkie włosy, wszystkie natomiast są gładko uczesane — (co też robią biedni fryzjerzy, może sztuczne warkocze?) i wiele nosi warkocze upięte wkoło głowy, jak nasze wiejskie dziewczęta. (Uczesanie to jest obecnie i u nas bardzo modne). Wysokie obcasy i śliczne pantofelki z wszelkiego rodzaju wężów i jaszczurek, figurują na wystawach sklepowych widocznie dla cudzoziemek, większość Berlinek używa sportowego obuwia na angielskim obcasie.

Niestety nie byłam na dożynkach w Dahlem, gdzie wszystkie gospodynie zabawy wystąpiły w strojach ludowych, co podobno ślicznie wyglądało.

Co do strony towarzyskiej, to my, Polki starałyśmy się zawsze zabawić jakieś cudzoziemki, mniej biegle władające językiem niemieckim, a lepiej francuskim. Nierzadko któraś z nas starała się organizować wspólną rozmowę przy stole, gdzie siedziały: Hiszpanki, Rumunki, Włoszki i Niemki. Przedstawiałyśmy się, niektóre z tych pań też podawały swoje nazwiska, ale nie wszystkie. Rozmowa jakoś szła, udział w niej Niemek wyrażał się często zachwytami nad wspaniałością przyjęcia.

W przemówieniach, już nie na posiedzeniach Kongresu, gdzie wszyscy gospodarze i wszystkie gospodynie mówili zupełnie unisono, lecz na przyjęciach towarzyskich była zawsze mowa o nowych Niemczech, o ich Führerze i o raju, który ten drugi tym pierwszym stworzył.

Zadziwiające jest, jak kobieta niemiecka odrazu i bez protestu zrzekła się wszelkich zdobyczy równouprawnienia i zgodziła się na powrót do roli tylko żony i matki, porzuciła wszelkie aspiracje do szerszej pracy społecznej i zawodowej — na korzyść panów i władców — aby umniejszyć „ich" bezrobocie. Czy one rzeczywiście tak myślą, czy się odezwać boją, nie wiem, ale wiem, że wspaniałe przemówienie naszej pani Karczewskiej i Francuski p. Weiss, poparte przez Czeszki, Finlandki, Estonki i t. d. zupełnie przebrzmiały bez echa, a ich bardzo umiarkowane wezwania do pozostawienia kobietom możności pracy zarobkowej poza domem i uprawiania ukochanych przez nie zawodów, przy układaniu rezolucji nie zostały uwzględnione.

Nasze panie domu interesują się bardzo tem, jak Berlin jada.

Otóż jeżeli sądzić z jakości poduktów, jakie oglądałam na rynkach i w sklepach, Berlińczycy muszą się odżywiać bardzo dobrze. Ceny poszczególnych produktów nie są zbyt wygórowane. W porównaniu jednak do naszych cen mięsiwo i ryby są o jakieś 25% ewent. 40% droższe; znacznie są droższe również chleb, mąka, ziemniaki i wszelkie pospolitsze jarzyny. Cukier kosztuje tyle, ile u nas. Ryby wędzone i wszelkie konserwy rybne, jarzynowe i owocowe są o połowę tańsze od naszych, a wprost *za bezcen są wszystkie owoce, do najwykwintniejszych włącznie.*

Z rozmów z poszczególnemi gospodyniami wywnioskowałam, że odżywianie rodzin berlińskich jest racjonalniejsze niż warszawskich. Używa się dużo sałat, jarzyn, owoców. Większość pań, mających nawet stałe pomocnice, gotuje sama. Te, które mają pomoc przychodnią do cięższych tylko robót, robią sobie w niedziele i święta wychodne i z całą rodziną idą na obiad do restauracji. Bardzo tani gaz i wprost bajecznie tania elektryczność ułatwiają gospodarowanie w granicach, które u nas są jeszcze nawet nie do pomyślenia.

Elżbieta Kiewnarska.

Urządzenia ogrzewnicze — O czem należy pamiętać w okresie palenia w piecach

PIECE PRZENOŚNE

1. Dla stałego ogrzewania pomieszczeń nie należy kupować zwykłych pieców żelaznych cylindrycznych, gdyż te przeważnie dostarczają ciepła tylko podczas palenia i chociaż szybko się nagrzewają, równie szybko stygną. Lekkie piece żelazne przytem, o zbyt cienkich ściankach, wytrzymują źle wysoką temperaturę i prędko niszczą się.

Pod względem powolnego rozgrzewania i powolnego stygnięcia — co stanowi o prawdziwej wartości pieca — lepsze są zpośród pieców żelaznych t. zw. irlandzkie i amerykańskie, a jeszcze lepsze są piece ceramiczne, pokryte zzewnątrz kaflami lub blachą. Piecyki naftowe, spirytusowe, gazowe i elektryczne mają znaczenie tylko prowizoryczno-pomocnicze.

2. Nie kupować pieców wylepianych zwykłą gliną, zaopatrzyć się natomiast w piece wyłożone cegłą ogniotrwałą lub szamotą czyli wypaloną gliną ogniotrwałą. Zwykła glina w piecach łatwo odpada i wytwarzające się gazy spalinowe wraz z trującym tlenkiem węgla przenikają łatwo przez rozgrzane ściaki do otaczającego powietrza, dając czad.

3. Przy kupnie zwracać uwagę na staranne wykonanie pieca. Wszystkie części, a zwłaszcza drzwiczki powinny być uszczelnione t. zn. dopasowane dokładnie.

4. Nie należy dołączać pieców żelaznych do pieców kaflowych, o ile niema w nich dobrego ciągu, gdyż spalanie opału będzie niezupełne.

5. Nie wpuszczać rury piecowej do przewodów (kanałów) wentylacyjnych, gdyż przewody te (w przeciwieństwie do kominowych) nie są odpowiednio izolowane. Wskutek tego rura piecowa wpuszczona do przewodu wentylacyjnego może spowodować zadymienie sąsiednich lokali na wyższych piętrach, zapalenie się belek sufitowych i wiązań dachowych. Powstają z tego pożary.

6. Nie należy zapominać, aby piec stał na blasze żelaznej, chroniącej podłogę od zapalenia się.

7. Sprawdzać, czy rura dymowa wprowadzona w ścianę nie jest przepalona. W tym wypadku należy ją natychmiast zmienić; przez nieszczelną rurę bowiem przedostają się do pokoju szkodliwe gazy oraz iskry, które mogą spowodować pożar. Odnosi się to do wszystkich pieców.

PIECE KAFLOWE T. ZW. HERMETYCZNE OPALANE WĘGLEM

1. *Podczas rozpalania w piecu nie dolewać nafty lub benzyny*, gdyż grozi to pożarem. Pamiętać o tem należy zawsze przy rozpalaniu ognia.

2. Nie opalać świeżo postawionego lub przestawionego pieca przez pierwsze dwa tygodnie latem, a cztery tygodnie zimą normalną ilością węgla, lecz kilkakrotnie przepalać samem drzewem; dopiero potem stopniowo dodawać węgla.

W okresie wysuszania pieca nie domykać drzwiczek ani w czasie ani po napaleniu pieca. Zamknięcie drzwiczek bowiem grozi popękaniem pieca z powodu wywiązywania się z niewysuszonej części pieca pary wodnej, która rozsadza zarówno wewnętrzną jak i zewnętrzną stronę pieca. Powietrze zaś, wchodzące przez uchylone drzwiczki, chłodzi gazy spalinowe i ścianki pieca.

3. Nie dopuszczać do zatkania rusztu żużlem i popiołem, lecz przed każdem rozpaleniem ruszt oczyścić tak, aby cały przeświecał.

4. Nie kłaść na raz za dużo paliwa, ale tylko tyle, żeby ponad warstwą opału była wolna przestrzeń około 10 cm. Warstwa drobnego węgla powinna wynosić 3—6 cm, grubszego 10—12 cm.

5. Nie używać zbyt drobnego węgla, pomieszanego z miałem, lecz zawsze kupować węgiel t. zw. kostkę Nr. 2 lub też rozbijać gruby węgiel na bryłki wielkości pięści.

Przez nieoczyszczony ruszt, grubą warstwę paliwa lub zbyt drobny węgiel (3, 4, 5) powietrze nie może się przedostać w dostatecznej ilości, wskutek tego może nastąpić przytłumienie lub też zagaśnięcie ognia.

Nadmiar powietrza, dochodzącego do paliwa, jest także szkodliwy, bo powoduje stratę ciepła, uchodzącego do komina. Ma to miejsce wtedy, gdy niecały ruszt jest pokryty węglem, gdy bryłki węgla są za duże lub gdy górne drzwiczki paleniskowe są otwarte podczas palenia.

6. Nie palić suchym miałem. Nawet i sam miał można spalić, ale trzeba wtedy użyć większej ilości drzewa na podpałkę i wrzucać po jednej szufelce (½ kg) miał nieco zwilżony w środek rozżarzonego paliwa.

Jeżeli włożymy dużo suchego miału do pieca, możliwy jest wybuch. Przy zapaleniu się bowiem dużej ilości miału wytwarza się wielkie ciśnienie gazów, które albo wydostaną się przez drzwiczki do pokoju, albo — jeśli drzwiczki są zamknięte — mogą rozsadzić piec [1]).

7. Nie zamykać obojga drzwiczek, gdy w piecu pali się płomieniem, bo, o ile drzwiczki są szczelne, ogień zagaśnie. Jeżeli piec zaś ma nieszczelne drzwiczki, spalanie opału nie będzie zupełne, gdyż będzie połączone z destylacją, t. j. osadzaniem się niewyzyskanej smoły i innych produktów węgla. Piec wtedy się zanieczyszcza, wszelkie metalowe jego części zostają nadgryzione przez produkty destylacji paliwa i może nawet pęknąć.

Po rozpaleniu w piecu górne drzwiczki trzeba przymykać, a drzwiczkami popielnikowemi regulować dopływ powietrza tak, aby ciąg był umiarkowany. Gdy paliwo spali się na żar i trochę pociemnieje, trzeba zaśrubować górne i dolne drzwiczki pieca.

---

[1]) *Zużycie miału węglowego w domu.* Najnowszy komunikat angielskiego pisma „Fuel Research Board" podaje interesujące usiłowania, aby zużytkować miał i drobny węgiel w domu. Usiłowanie polega na tem, aby miał i drobny węgiel składać do małych pudełek, które — i to jest najważniejsze — są wyłożone aluminjumfolją. Jeżeli takie „pudełko czekoladowe", jak je nazywa z humorem komunikat, włożymy do ognia, to wyściółka z aluminjum folji działa na podobieństwo retorty: lotne części węgla uchodzą i palą się jasnym płomieniem prawie bez dymu; reszta węgla zamienia się na koks (po ujściu gazów) i spala zwyczajnie. Corocznie niezliczone ilości węgla drobnego i miału marnują się przez nieumiejętność zużycia. Przedstawiona metoda powinna i u nas znaleźć zastosowanie. Fabrykacja specjalnych „pudełek węglowych" do użytku domowego pozwoliłaby oszczędzić naszemu gospodarstwu krajowemu wielkie ilości ciepła, które idą na marne. (Technik für Alle. Nr. 6/1934).

WODNE OGRZEWANIE CENTRALNE

1. Dbać o należytą wentylację pomieszczeń ogrzewanych centralną instalacją. Piece tworzą naturalny wyciąg, którego ogrzewanie centralne nie posiada.

2. Przed zimą opatrzyć na strychach przewody, aby podczas mrozów nie pękły; w piwnicach pomalować je olejno, zabezpieczając tym sposobem od rdzy. Grzejniki (kaloryfery) pomalować farbą olejną, lakierem lub farbą metalową: nagrzać je dopiero po wyschnięciu. Farby metalowe zmiejszają wydajność cieplną grzejników, ale jednocześnie łagodzą zbyt przykre promieniowanie ciepła.

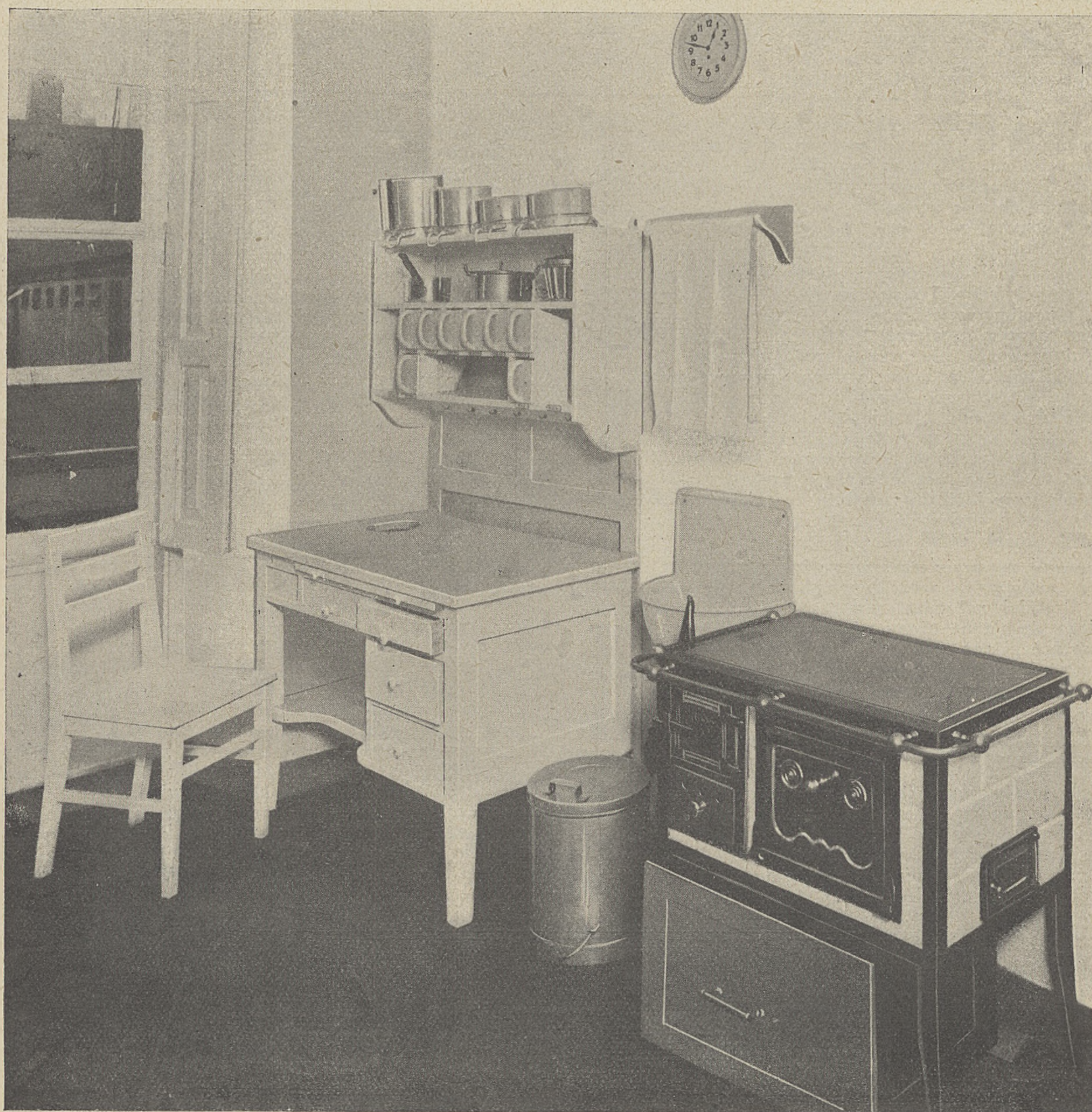
3. Grzejniki utrzymywać w czystości, wycierając je codzień wilgotną ścierką; pozostawiony kurz praży się, gdy grzejniki są ogrzane powyżej 80°, i gazy stąd powstałe zanieczyszczają powietrze.

4. Unikać osłon na grzejnikach; utrudniają one krążenie nagrzanego powietrza. Wyjątek może stanowić półeczka nad grzejnikiem wpuszczona w ścianę. Pod półeczką dobrze jest umieścić skrzynkę otwartą od dołu, a w niej watę, którą należy zmieniać po zanieczyszczeniu kurzem.

5. Wodę po sezonie zimowym spuścić, sprawdzić stan instalacji i w miarę potrzeby doprowadzić do porządku. Instalację znowu napełnić świeżą wodą i raz nagrzać, pozostawiając ją na porę letnią.

6. O ile pomieszczenie ma być dłuższy czas niezamieszkałe i nie opalane — wodę z systemu spuścić, w przeciwnym razie rury w zimie mogą popękać.

H. Lutostańska.



Fragment kuchni skromnej z Wzorowni Związku Pań Domu w Warszawie. Biało lakierowane meble firmy St. Gaszczyński, Warszawa, Chłodna 34. Stół posiada blat wysuwany i dolną półkę. Wycięcie w półce umożliwia siedzenie przy stole. Nad stołem półka na naczynia, z porcelanowemi szufladkami na zapasy oraz haczykami na przyrządy kuchenne. Obok stołu wiadro hermetycznie zamykane i otwierane zapomocą pedała.

Najprostszy typ pieca węglowego, oszczędnego w użyciu. Popielnik zaopatrzony w szufladkę dla łatwego i higjenicznego wysypywania popiołu. Szuflada duża, wsuwana pod piec, służy do przechowywania węgla. Nie zajmuje miejsca w kuchni, a wysuwa się łatwo, gdyż ustawiona jest na rolkach. Piece takie wyrabia firma P. Ławacz i S-wie, w Warszawie, Daniłowiczowska 2, tel 2,02-54.

O zawieraniu związku małżeńskiego

Każda z kobiet niezamężnych i zamężnych wcześniej czy później musi się spotkać ze sprawami majątkowemi i rodzinnemi zahaczającemi wyraźnie o zagadnienia natury prawnej.

Zaznajomienie się z literą prawa, dotyczącą najważniejszych i istotnych przejawów życia jest tak ważne i konieczne, jak smutne i groźne są skutki nieznajomości elementarnych przepisów prawnych.

Tą myślą kierujemy się rozpoczynając szereg artykułów o treści pozornie może zbyt suchej, ale takiem właśnie jest prawo i jego paragrafy. Redakcja.

Rosnąca w ostatnich czasach liczba rozwodów i separacji, jak i dyskusja na temat prawa małżeńskiego, wywołana ukazaniem się nowego projektu prawa, zmusza ogół kobiet do znajomienia się z obowiązującemi u nas przepisami w tej dziedzinie.

Prawo małżeńskie różne jest w trzech dzielnicach Polski, odpowiadających b. trzem zaborom. Ustawodawstwo obowiązujące dotąd *na terenie b. Królestwa Kongresowego* (narazie o tem tylko prawie mówić będziemy) zna małżeństwo zawarte w obliczu kościoła, podług przepisów i z dopełnieniem uroczystości religijnych danego wyznania.

Istotną i niezbędną cechą małżeństwa z punktu widzenia prawa jest dopełnienie małżeńskiego obrzędu. Tak więc żyjąca ze sobą najprzykładniej para, która wychowała liczne potomstwo i dochowała sobie wierności, pozostaje w obliczu prawa bezprawnym związkiem mężczyzny z kobietą, o ile nie został on uświęcony przez obrzęd małżeński.

Natomiast, małżeństwo zawarte wadliwie, t. zn. nawet bez uczynienia zadość warunkom (o których powiemy dalej), lub pomimo istnienia przeszkód prawnych, a nawet małżeństwo w złej wierze [1]) ze strony obu małżonków nieważnie zawarte, ale przy którego zawarciu właściwy obrzęd małżeński (w kościele danego wyznania) był dopełniony — przyniesie skutki prawne ważnego małżeństwa dla obu stron i dla ich dzieci.

Art. 3 głosi, że do prawnego zawarcia małżeństwa potrzeba: 1) Ażeby zachowane były warunki istotne do jego zawarcia wymagane. 2) Ażeby nie zachodziły przeszkody, niedopuszczające do zawarcia związków małżeńskich oraz 3) Ażeby spełnione zostały uroczystości ustawami odnośnego kościoła nakazane.

Nieprawne zawarcie małżeństwa pociąga za sobą w niektórych, nielicznych zresztą, wypadkach, jego nieważność. Częściej natomiast nie naruszając związku małżeńskiego, ściąga na osoby winne jego zawarcia — kary prawem przepisane.

Unieważnienie małżeństwa nie jest równoznaczne z jego rozwiązaniem, czyli t. zw. popularnie rozwodem. Tego ostatniego pojęcia nie zna zresztą zupełnie prawo kanoniczne kościoła katolickiego.

Istotnymi warunkami do zawarcia małżeństwa we wszystkich wyznaniach jest:
1) Wiek prawem przepisany,
2) Wzajemne obu stron zezwolenie,
3) Pozwolenie rodziców lub opiekunów oraz władz dla osób wojskowych,
4) Zdolność fizyczna stron (ten warunek obowiązuje tylko katolików; inne wyznania go nie znają).

Za wiek minimalny uważa się 18 lat dla mężczyzny i 16 lat dla kobiety. Niespełnienie tego warunku pociąga za sobą kary, ale nie może spowodować unieważnienia małżeństwa. Małżeństwo byłoby nieważne tylko wówczas, gdyby w chwili zawierania związku mężczyzna nie miał 14 lat, a kobieta 12.

Drugim, oczywistym i zrozumiałym warunkiem jest wzajemna zgoda stron na małżeństwo, przytem musi ona być niewymuszona i nieoparta na błędzie.

Chociaż minimalną granicą wieku wymaganą przez prawo jest 18 i 16 lat, to jednak dla osób obojga płci niemających skończonych 21 lat wymagane jest pozwolenie rodziców lub opiekunów. Ojciec lub matka—choćby byli usunięci od sprawowania opieki nad dziećmi — są upoważnieni do udzielania takiego zezwolenia, o ile tylko nie są pozbawieni władzy rodzicielskiej.

Prawo ojca lub matki niezezwolenia na związek małżeński jest niczem nieograniczone, natomiast opiekun i zwierzchność opiekuńcza tylko w dwóch wypadkach mogą odmówić osobie niepełnoletniej swego zezwolenia, a mianowicie:
1) Jeżeli strona, która zamierza poślubić osobę nieletnią, jest złych obyczajów, jest dotknięta chorobą zaraźliwą, lub też odbywała karę;
2) Jeżeli między stronami zachodzi znaczna nierówność wieku lub wychowania.

W wypadku odmowy ze strony opieki, nieuzasadnionej powyżej przytoczonymi wypadkami, przysługuje nieletniemu prawo zaskarżenia tej decyzji do sądu.

Małżeństwo zawarte bez pozwolenia rodziców lub opiekunów nie ulegają unieważnieniu, ściągają jedynie kary wymierzane duchownym, udzielającym takiego ślubu.

Nadto rodzice mogą w takim wypadku zmniejszyć dzieciom o połowę nierozporządzalną część spadku, jakąby po nich dzieci z prawa otrzymywały.

Ostatnim warunkiem do zawarcia małżeństwa (obowiązującym tylko katolików) jest zdolność fizyczna stron.

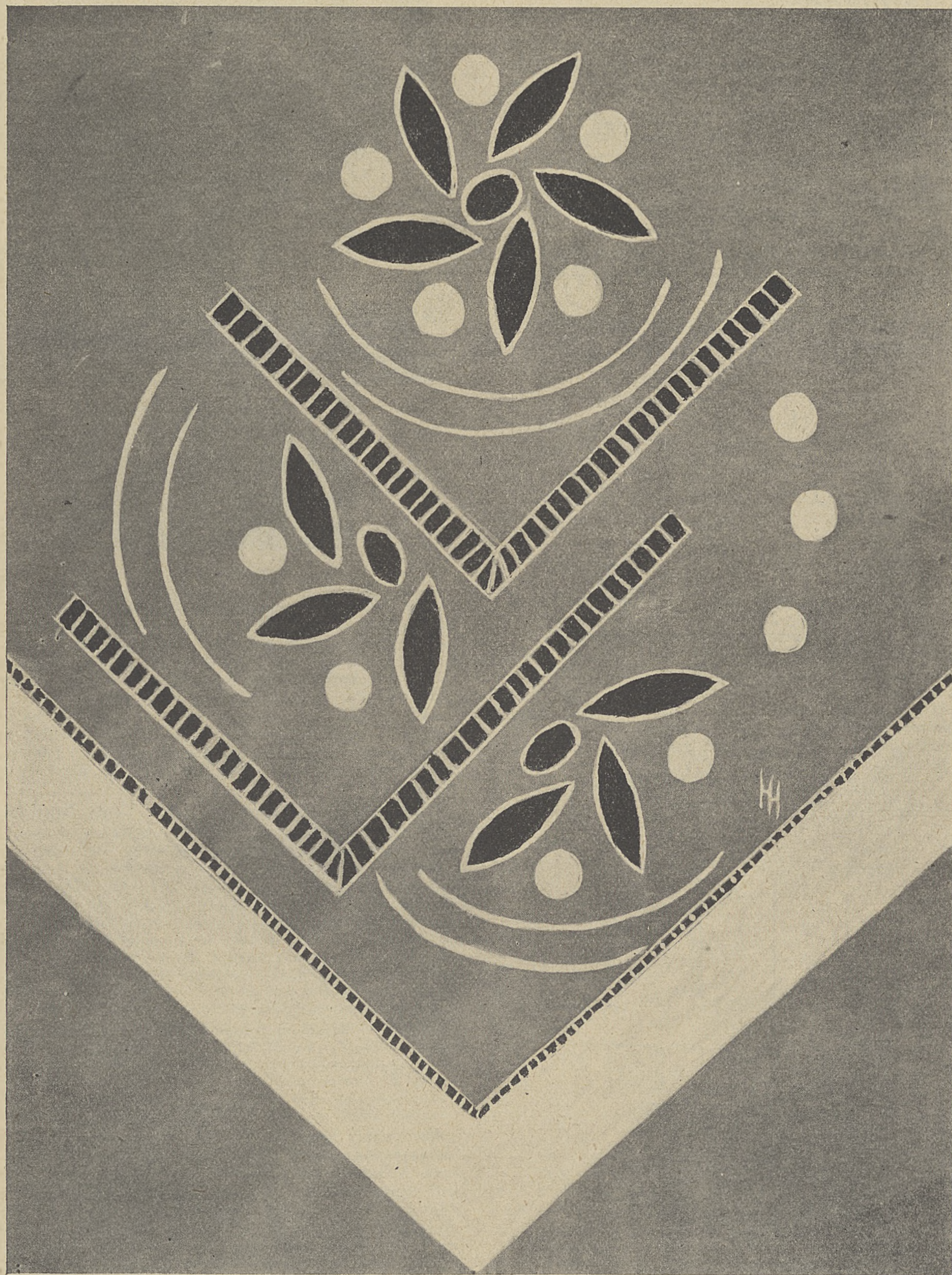
Art. 22 prawa o małżeństwie mówi, że jeżeli jedna ze stron znajdowała się już przed zawarciem związku małżeńskiego w niemocy wiecznej (czyli nieuleczalnej) wykonania powinności małżonka — małżeństwo takie może być na żądanie drugiej strony uznane za nieważne.

Edward Mikulski.

[1]) Małżeństwo zawarte „w złej wierze" ma miejsce wówczas, gdy jeden z małżonków lub oboje zawarli związek, wiedząc, że istnieje przeszkoda (np. zbyt bliskie pokrewieństwo, niewyjście w porę zapowiedzi, brak świadków i t. p.) lub niespełniony jest warunek, niezbędny dla prawnego zawarcia małżeństwa.

WZÓR NA SERWETĘ

Narożnik serwety wykonany haftem angielskim i mereżkami bawełną białą lub kolorową na płótnie szarem lub białem.



KOLOROWE NICI LNIANE DO ROBÓT RĘCZNYCH

Wobec rosnącego zapotrzebowania na nici lniane do robót ręcznych Liceum Przemysłowo-Techniczne w Warszawie przystąpiło do barwienia przędzy lnianej. Obecnie Liceum posiada już przeszło *90 kolorów i odcieni* przędzy lnianej, farbowanej *barwnikami zupełnie odpornemi na światło i pranie (trwałemi).*

Przędzę można nabywać lub zamawiać w żądanych kolorach w Liceum Przemysłowo-Technicznem, Warszawa, Bracka 18, m. 30, w godz. od 11 do 14-ej, tel. 212-53. Zamówienia listowne uskuteczniane są za pobraniem pocztowem. Szkołom i instytucjom na żądanie wysyła się próbki.

Ubranie dla chłopczyka 8-o letniego

Materjały: 300 g wełny „Primula" i 240 g wełny „Polarnej" firmy „Trójkąt w Kole"; druty Nr. 3 i Nr. 4 oraz szydełko Nr. 3.

Ściegi: francuski (zawsze na prawo) oraz właściwy wzór, t. zn.

I rząd: 1 oczko brzeżne, 5 oczek na prawo, 3 oczka na lewo i tak do końca drutu.

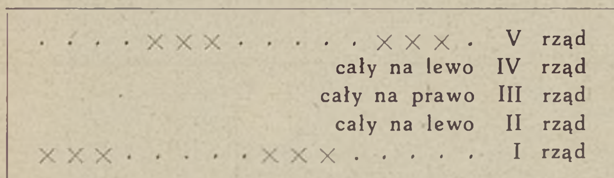
II rząd: cały na lewo.

III rząd: cały na prawo.

IV rząd: cały na lewo.

V rząd: wzór, 1 oczko brzeżne, 1 na prawo, 3 oczka na lewo, 5 oczek na prawo, 3 oczka na lewo, 5 oczek na prawo.

Schemat:

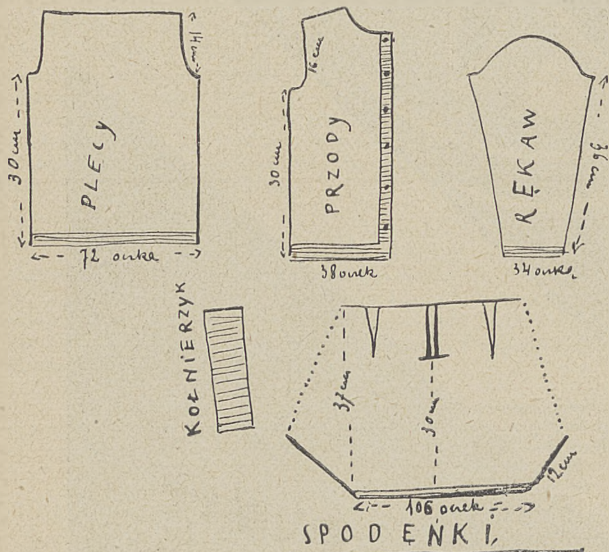


Kropka oznacza oczko na prawo, *krzyżyk* oznacza oczko na lewo.



Sweter

Plecy. Zaczynamy plecy od dołu. Na druty Nr. 4 nabieramy 72 oczka wełną „Primula" i robimy ściegiem francuskim (zawsze na prawo) 6 rzędów. Po tych 6-ciu rzędach przechodzimy do właściwego wzoru(patrz: ściegi). Plecy od dołu do pachy mają 30 cm. Do pachy gubimy (zamykamy) odrazu w jednem rzędzie 3 oczka z każdej strony, w następnym rzędzie 2 oczka z każdej strony, a potem jeszcze po 1 oczku. Wycięcie od pachy aż do ramienia ma 14 cm. Po 14 cm zamykamy wszystkie oczka odrazu.



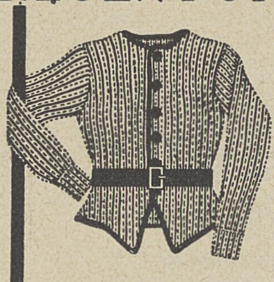
Przody swetra. Zaczynamy na 38 oczek na drutach Nr. 4 wełną „Primula" i robimy 6 rzędów ściegiem francuskim. Potem przechodzimy do właściwego wzoru, robiąc jednakże pierwsze 8 oczek rzędu w dalszym ciągu ściegiem francuskim (patrz rys. 2). W ten sposób powstaje brzeg, na którym przyszywamy guziki na lewej połowie swetra, a wrabiamy dziurki w prawej połowie swetra. Każdy przód od dołu do pachy ma 30 cm. Do pachy zamykamy (gubimy) w jednem rzędzie odrazu 5 oczek, w następnym rzędzie 3 oczka, potem 2 oczka i 1 oczko. Na 9-tym centymentrze wzwyż zaczynamy dekolt t. zn. zamykamy odrazu 8 oczek. W dwuch następujących po sobie rzędach jeszcze po 2 oczka i następnie 1 oczko. Potem już robimy prosto w górę, aż *pacha* do ramienia będzie długości 16 cm. Wtedy dzielimy pozostałą na drucie ilość oczek na 2 równe części i od strony pachy zamykamy najpierw 1 połowę oczek, a potem drugą połowę.

Rękaw. Zaczynamy na 34 oczka. Druty Nr. 4, wełna „Primula". Pierwsze 6 rzędów: ścieg francuski, potem wzór. Na 8-mym centymetrze zaczynamy dodawać z każdej strony po 1 oczku co 6-ty rząd, tak długo, aż na drucie będzie 50 oczek. Wtedy już robimy prosto w górę, aż rękaw od dołu do pachy będzie 36 cm długi. Do kuli u rękawa, zamykamy z każdej strony odrazu 3 oczka, potem w 3 następujących po sobie rzędach po 2 oczka z każdej strony, a potem po 1 oczku tak długo, aż na drucie zostanie 18 oczek. Wtedy zamykamy wszystkie odrazu.

Kołnierzyk. Na druty Nr. 3 nabieramy 20 oczek wełny „Polarnej". Ściegiem francuskim robimy prosty zupełnie kawałek (patrz rys. 4), który przyszywamy potem do już zeszytego sweterka.

Spodenki

Zaczynamy nogawkę od dołu (patrz rysunek 5). Nabieramy na druty Nr. 3 wełną „Polarną" 106 oczek i robimy ściegiem francuskim (zawsze na prawo) pierwsze 6 rzędów. Potem przechodzimy do właściwego wzoru, jak przy sweterku. Po 2 cm wzoru, dodajemy z każdej strony 1 oczko co 6-ty rząd. Gdy na drucie mamy 116 oczek, przestajemy dodawać i robimy prosto w górę, aż nogawka będzie 12 cm długa. Po tych 12 cm zaczynamy co 6-ty rząd 1 oczko z każdej strony odejmować. Gdy na drucie zostaje znów 106 oczek, robimy już prosto, aż nogawki będą miały 30 cm długości. Wtedy dzielimy robotę na 2 równe części. Najpierw wykańczamy lewą część, a potem prawą. Robiąc prawą cześć, dobieramy na drut jeszcze 6 oczek, na które zachodzi potem lewa strona i na której przyszywamy zatrzaski.





Drugą nogawkę robimy w ten sam sposób. Długość całych spodni wynosi 37 cm.

Zeszywamy obie nogawki w miejscu oznaczonym punktami na rysunku. W każdej nogawce odszywamy 2 kliniki.

Górę spodenek obrabiamy jednym rzędem półsłupków szydełkiem Nr. 3.

Szeleczki. Na druty Nr. 3 nabieramy 12 oczek wełny „Polarnej" i robimy ściegiem francuskim 2 paski długości 52 cm każdy. Przy końcu wrabiamy dziurki do guzików. Pasek poprzeczny jest długości 12 cm. Paski łączymy i przyszywamy je tak do spodenek, jak to widać na fotografji. Z tyłu szelki krzyżują się.

E. Ż.

Bezpieczna gra

Ogień, odpowiednio stosowany, jest niewątpliwie najpożyteczniejszem zjawiskiem na świecie, ale w innych warunkach staje się żywiołem niezmiernie groźnym i niebezpiecznym. To samo odnosi się do wody. Nie możemy żyć bez wody, ale w katastrofie, spowodowanej przez wodę, łatwo tracimy życie i dobytek. Nie rzecz zatem sama w sobie rozstrzyga o wszystkiem, ale częściej jej zastosowanie i ujęcie.

Tak samo jest z grą. Może być niezmiernie szkodliwa społecznie i indywidualnie, a może być bardzo pożyteczna i przyjemna. Hazard karciany jest niewątpliwie jednem z najbardziej niebezpiecznych i szkodliwych zjawisk. Grający ma natychmiastowe rezultaty i ma możność nieustannego podwyższania stawek w nieskończoność. Przez jeden wieczór — może przegrać cały majątek. Wygrać zaś może tylko tyle, ile w danej chwili ma pieniędzy przed sobą, bo wygrana jest równa stawce. Gdy zaś nawet wygra, ma świadomość, że dopuścił się czynu nieetycznego. Siebie ocalił, ale skrzywdził i zrujnował swego partnera. Słusznie zatem hazard karciany jest zabroniony i tępiony przez państwo.

Jakże inną jest gra na loterji. Wkład to cena losu. Los w każdej klasie, czyli mniej więcej raz na miesiąc, kosztuje 40 zł., a ćwiartka 10 zł. Na takie ryzyko może sobie każdy człowiek pozwolić bez żadnej szkody dla siebie i swoich. Wygrana nie jest w żadnym stosunku do wkładu. W pierwszej klasie wynosi 100.000 zł., a w czwartej aż miljon. Gdy zaś ktoś wygra i podniesie wygraną, nikogo nie ograł i nikogo nie skrzywdził.

Jest to gra w całem tego słowa znaczeniu społecznie bezpieczna, a dla wielu ludzi — jedyny sposób spełnienia ich marzeń.

Poradnia mody

Przy dwutygodniku „To co najmodniejsze" w Warszawie, S-to-Krzyska 17 m. 3 została otworzona Poradnia Mody, której celem jest służyć przedewszystkiem kobiecie pracującej zawodowo, oszczędzając jej pracy i wysiłku. Za niewielką opłatą udzielane są porady, jak kobieta może się ubrać modnie i dostępnie, informacje co do pracowni, sukien i bielizny oraz sporządzane kosztorysy, formy i rysunki modeli.

Otwarcie Poradni zostało połączone z wystawą (od 5 do 15. X.), z której czysty dochód organizatorki przeznaczyły na powodzian. Wystawa mody jesienno-zimowej obejmowała krajowe modele kompletów od rannego do wieczorowych, modne tkaniny i drobiazgi toaletowe.





OBIADY I KOLACJE W LISTOPADZIE

Jadłospis I mięsny

Obiad. Żur czysty lub zabielany z tłuczonemi ziemniakami. Bitki baranie [1]), marchew z groszkiem, kasza krakowska na sypko. Kisiel żórawinowy z mlekiem lub sosem śmietankowym.

Kolacja. Osmażanka z makaronu i szynki (1). Ogórki kwaszone lub kwaszona kapusta.

Jadłospis II mięsny

Obiad. Krupnik na grzybach. Zając z sosem śmietanowym lub kuropatwy. Buraki, ziemniaki. Kompot z jabłek.

Kolacja. Kotlety z kaszy gryczanej i mięsa (2). Sałata jarzynowa.

[1]) Bitki baranie przyrządza się podobnie jak befsztyki z mięsa wołowego. Najsmaczniejsze są z combra lub tylniej ćwiartki z młodej dobrze karmionej sztuki.

Jadłospis III bezmięsny

Obiad. Zupa pomidorowa zabielana z ryżem. Omlet z surowych ziemniaków z kalafjorami (3). Galareta z borówek (4).

Kolacja. Łazanki z kapustą (5).

Jadłospis IV bezmięsny

Obiad. Zupa rybna niezabielana z duszonemi jarzynami i kaszką krajaną. Szczupak z sosem chrzanowym i ziemniakami. Budyń z jabłek (6) z sokiem owocowym.

Kolacja. Pierogi z powidłami śliwkowemi lub z czarnemi jagodami [2]).

[2]) Jagody czarne na pierogi przechowujemy w słojach pod pechem lub w słojach hermetycznych (cechowane „Pol"), zamykanych systemem Ko-fix. Sok odcedzamy i podajemy z częścią jagód jako kompot lub przeznaczamy na zupę jagodową, jagody zaś używamy na pierogi lub do kruchego ciasta.

PRZEPISY (proporcje na 4 osoby).

(1) Osmażanka z makaronu i szynki

15 dkg makaronu kupnego
10 dkg szynki
3 jaja
3 dkg masła
sól

Makaron średniej grubości połamać na niewielkie kawałki, ugotować tak, aby nie był zbyt miękki i ostudzić. Nietłustą szynkę pokrajać dokładnie w kostkę i wymieszać z makaronem i jajami. Połowę masła rozgrzać na patelni i wlać mieszaninę. Gdy się lekko zrumieni, przewrócić przy pomocy dopasowanej pokrywy, podkładając resztę masła. Gdy smażymy na maszynce, trzeba patelnię przesuwać, aby smażyć równomiernie i nie przypalać, albo też posiłkować się cechowanym denarkiem (opis w Nr. 11, 1933). Po zrumienieniu z obydwóch stron nakrywamy patelnię, aby osmażanka ścięła się w środku i wyrosła. Należy wtedy zmiejszyć płomień maszynki lub wstawić patelnię do piecyka.

Osmażankę, która ma wygląd omletu, podaje się z sosem pomidorowym lub kwaszonym ogórkiem.

Zamiast szynki można do makaronu dodać pozostałe z obiadu pokrajane grzyby, zieloną fasolę, zielony groszek lub pokrajane mięso z pieczeni albo gotowane. Zamiast kupnego makaronu można wziąć makaron domowy, łazanki lub krajane kluski.

(2) Kotlety z kaszy gryczanej i z mięsa

10 dkg kaszy gryczanej
25 dkg smażonej wątroby cielęcej lub pieczonego zająca
2 jaja
3 dkg tartej bułki
5 dkg topionego masła
sól, pieprz

Kaszę ugotować na niezbyt sypko i wystudzić. Pokrajać na drobne kawałki smażoną wątrobę lub mięso z zająca, wymieszać z kaszą. dodać jajko, osolić (można i trochę opieprzyć). Kształtować niewielkie ale grube okrągłe kotlety, maczać w rozbitem jaju, otoczyć w bułce i smażyć na szmalcu. Podawać z sosem pozostałym od zająca lub z sałatą jarzynową.

(3) Omlet z surowych ziemniaków

6 jaj
2 ziemniaki
3 łyżki Nr. 3 tartej bułki
5 dkg masła, sól

Utrzeć na tarce ziemniaki, tak aby było ½ szklanki miazgi, wbić do niej żółtka i wymieszać z bułką i pianą z białek, osolić do smaku. Kłaść łyżką na rozgrzany tłuszcz, kształtując okrągłe placki lub smażyć jak omlet.

(4) Galareta z borówek

40 dkg borówek
¾ litra wody
20 dkg cukru
3 dkg żelatyny, 1 cm wanilji

Żelatynę opłókać i rozpuścić w 3 łyżkach wody. Wanilję utłuc lub zetrzeć między kostkami cukru. Borówki przebrać, włożyć do cedzaka i opłókać pod strumieniem wody. Do borówek dodać ¾ litra wody, zagotować, odcedzić. Odmierzyć litr płynu, dodać cukier, wanilję, wymieszać z rozpuszczoną żelatyną. Galaretę wylać do kompotjery lub na talerzyki kompotowe i zastudzić. Przyrządzić ją należy wieczorem poprzedniego dnia przed podaniem.

(5) Łazanki z kapustą

20 dkg mąki
1 jajo
10 dkg szmalcu
70 dkg kapusty (mała główka)
1 duża cebula, sól, pieprz

Wyrobić ciasto, rozwałkować niezbyt cienko, a gdy przeschnie pokrajać na dość drobne łazanki.

Poszatkować kapustę na krótkie kawałki, cebulę drobno pokrajać. Rozgrzać szmalec, wrzucić kapustę i cebulę i mieszając dusić, dopóki się lekko nie zrumieni. Łazanki ugotować na wrzącej wodzie, przelać zimną, dobrze osączyć, wymieszać z kapustą, posolić i zagrzać pod przykryciem przez kilka minut.

(6) Budyń z jabłek

40 dkg jabłek obranych
12 dkg cukru w pudrze
3 jaja
1½ dkg masła
4 dkg tartej bułki
1 łyżka soku cytrynowego
skórka z cytryny

Ubić żółtka z przesianym cukrem, wsypać 3 dkg suchej przesianej tartej bułki i wszystko wymieszać z dobrze ubitą pianą i jabłkami obranemi i pokrajanemi w talarki. Wysmarować masłem formę budyniową, wysypać bułeczką i włożyć masę, uważając: 1) aby piana nie opadła naskutek nieostrożnego mieszania i powolnej roboty, 2) aby jabłka były rozmieszczone równomiernie w masie budyniowej.

Gotować w rondlu z wodą przez ½ godziny. Podawać z sosem szodonowym, z cukrem w pudrze lub z sokiem owocowym.

inż. M. Kapuścińska.

Rosół wzmacniający dla dzieci i uzdrowieńców.

w/g przepisu Pani Elżbiety.

Dodatki: szklanka dobrego rosołu z kury czy cielęciny, 2 dkg Lubominu, trzy łyżki zimnej wody, 1 żółtko lub całe jajko, nakoniec mało soli. Trochę siekanego koperku.

Lubomin rozbić w zimnej wodzie, wlać do wrzącego rosołu zagotować, wciąż od dna mieszając. Żółtko lub jajko rozbić z paru łyżkami rosołu i zmieszać z resztą, uważając, aby się rosół już więcej nie zagotował, osolić do smaku, wsypać zielony koperek i podawać z grzankami.

Taki rosół z Lubominu nawet bez dodatku jajka jest bardzo smaczny i pożywny.

Pierogi z mięsem.

w/g przepisu p. Sieradzkiej.

Dodatki: 50 dkg mąki, 3 jajka, ⅛ l. mleka, trochę soli, paczkę proszku do pieczywa „LUBA" i farsz mięsny.

Sposób przyrządzania: Zagnieść ciasto z mąką zmieszaną z proszkiem do pieczywa, mlekiem i troszkę posolić. Ciasto dobrze wyrobić i rozwałkować na grubość palca. Następnie wykrawać szklaneczką krążki, kłaść na nie farsz, brzegi krążka wysmarować białkiem, przykryć drugim krążkiem i zalepić. Wrzucać na gotującą wodę, a skoro wypłyną, wyłożyć na półmisek, podając ze zrumienionem z bułką masłem.

MLEKO PASTERYZOWANE CZY SUROWE?

Na całym świecie rozwija się dzisiaj bardzo intensywna propaganda mleka pasteryzowanego, a wiele państw wprowadziło już pasteryzację mleka przymusową. Z drugiej strony słychać tu i ówdzie głosy, które zalecają picie mleka surowego, bo pasteryzacja jakoby niszczy witaminy. Zwolennicy tego kierunku, nie zwracają jednocześnie uwagi na to, że kupując mleko surowe, gotują je przed spożyciem, a więc nietylko pasteryzują lecz sterelizują.

Szereg osób nie chce pić mleka pasteryzowanego, gdyż im nie smakuje. Rzecz przyzwyczajenia. Podobnie gospodynie nie chciały kupować masła ze śmietanki odciąganej na centryfudze i ze śmietanki pasteryzowanej, gdyż brakowało mu jakoby „zapachu obory". Inni znowu twierdzą, że z mleka pasteryzowanego nie można otrzymać zsiadłego. Przeciwnie, z mleka pasteryzowanego otrzymuje się mleko zsiadłe, smaczne i zdrowe. Trzeba je tylko umieć zakwasić. Uskutecznia się to, dodając łyżeczkę kwaśnej śmietany lub razowego, t. zw. kwaśnego chleba.

Obracamy się więc w chaosie poglądów, które należy sobie wyjaśnić, chodzi bowiem o zdrowie młodego pokolenia. Jeśli weźmiemy dwa hasła „Najlepszym pokarmem jest mleko surowe" i „Pijcie mleko pasteryzowane" — zdaje się, że są one ze sobą w sprzeczności. Sprzeczność jednak jest tylko pozorna.

Mleko surowe jest rzeczywiście ideałem mleka jako produktu, ale kiedy? Oto jeśli pochodzi od krowy bezwzględnie zdrowej, a w szczególności nietuberkulicznej. Jeśli krowy otrzymują zdrową i czystą paszę, a w oborze jest bezwzględna czystość i świeże powietrze. Jeśli personel obsługujący krowy jest zdrowy i czysty. Jeśli dojenie odbywa się w higjenicznych warunkach, mleko po udoju jest doskonale przecedzone i natychmiast chłodzone do temperatury 2—3° C, do sprzedaży oddane w naczyniu zamkniętem, t. j. w butelkach kapslowanych na miejscu. Jeśli te wszystkie warunki będą spełnione i to pod nadzorem lekarskim, wówczas niewątpliwie mleko będzie idealne. Takie mleko jednak musi kosztować znacznie więcej niż mleko pasteryzowane, gdyż produkcja takiego mleka wymaga dużej kultury gospodarczej, znajomości rzeczy i jest kosztowna.



Mamy wprawdzie w Polsce kilka takich obór, lecz produkcja ich jest niewielka, przytem olbrzymia większość mieszkańców nie może płacić za litr mleka 60—90 groszy, podczas kiedy litr doskonałego mleka pasteryzowanego w butelkach kosztuje 30—35 groszy. Zapalonym przeciwnikom pasteryzacji, którzy uparcie twierdzą, że pasteryzacja szkodzi mleku pod względem jego wartości odżywczej, należy odpowiedzieć, że to r z e k o m e zło jest tak małe w porównaniu do niebezpieczeństwa, jakie przynosi spożywanie surowego mleka, produkowanego bez wyżej wymienionych warunków, iż z dwojga złego należy wybrać zło mniejsze.

Jedyną ochroną przed złemi następstwami, jakie wywołać może mleko produkowane w obecnych warunkach i dostarczane do Warszawy, jest p a s t e r y z a c j a i sprzedaż w butelkach. Miejskie Zakłady Agril, sprzedając mleko pasteryzowane, prowadzą akcję celową i pionierską.

ROZPRAWA Z ANALFABETYZMEM.

Wielka akcja zrzeszeń społecznych.

Mamy dotychczas w Państwie Polskiem ponad 6.000.000 dorosłych analfabetów, zupełnie nieumiejących czytać. Jest to nietylko ponura pozostałość z niewoli lecz i przykre świadectwo braku inicjatywy i organizacji samopomocy kulturalnej społeczeństwa polskiego.

To też z gorącem uznaniem powitać należy inicjatywę w sprawie walki z analfabetyzmem, z jaką wystąpiła ostatnio Polska Macierz Szkolna. W myśl tej inicjatywy szereg wielkich zrzeszeń społecznych i kulturalnych postanowiło przystąpić w czasie najbliższym do walki z analfabetyzmem *drogą nauczania indywidualnego*. Poszczególni członkowie tych zrzeszeń podejmują się w określonym czasie nauczyć czytać conajmniej jednego analfabetę. Akcja toczyć się będzie pod hasłami: „Umiejący czytać — uczy tych, którzy dotychczas czytać nie umieją" i „Każdy światły członek organizacji — żołnierzem polskiej armji oświatowej".

W ten sposób na drodze zbiorowego wysiłku, ujętego jednak w formę indywidualnego czynu oświatowego poszczególnych osób, które rozumieją znaczenie i doniosłość walki z analfabetyzmem — osiągnąć będzie można zmniejszenie w kraju ilości analfabetów.

Akcja ta, która otrzymuje miano „Miesiąca likwidacji analfabetyzmu", rozpoczęta zostanie już w pierwszych dniach listopada r. b.





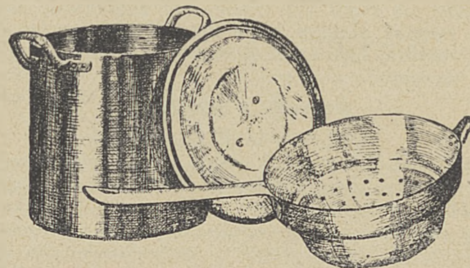
INSTYTUT GOSPODARSTWA DOMOWEGO

CECHA INSTYTUTU GOSP. DOM. NA ROK 1934/35 NR. 80. KUCHENNE NACZYNIA ALUMINJOWE MARKI „ALNIK"

Wytwórca. Zjednoczone Polskie Fabryki Wyrobów Metalowych „Alnik" w Olkuszu Sp. z o. o. Naczynia są do nabycia w sklepach galanterji kuchennej.

Opis. Naczynia aluminjowe „Alnik" o powierzchni szlifowanej lub matowej odznaczają się solidnem i starannem wykonaniem. Uszy garnków przytwierdzone są wysoko i zrobione ze specjalnego metalu, przytem puste wewnątrz, dzięki czemu nadmiernie się nie nagrzewają. Ścianki i dna naczyń są dostatecznie grube.

Artykuł p. t. „Co trzeba wiedzieć o naczyniach aluminjowych", który ukazał się w Nr. 9 b. r. pisma „Pani Domu", podaje wskazówki właściwego obchodzenia się z naczyniem aluminjowem.



Co trzeba wiedzieć o systemie „Gotowania wieżowego"?

Warunki życiowe zmuszają nas niekiedy do przyrządzania obiadu na kuchenkach elektrycznych, benzynowych, gazowych, spirytusowych lub naftowych. Kuchenki te są najczęściej jedno lub dwu-płomienne.

Na każdym płomieniu możemy gotować tylko jedną potrawę; gotując potrawy kolejno zużywamy dużo czasu; potrawy gotowane stygną i trzeba je przed podaniem odgrzać. Przy podgrzaniu, jak wiadomo, potrawy tracą na smaku, a często tracą także część wartości odżywczych. Przytem zużywamy dużo materjału opałowego — a to drogo kosztuje.

Jak sobie poradzić? — W takich wypadkach dobrze jest zastosować system „gotowania wieżowego".

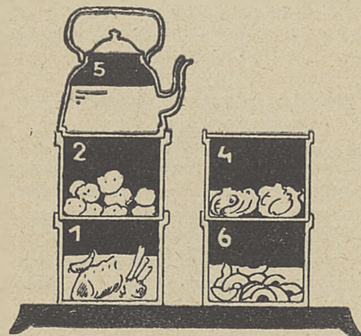
Nabywamy specjalnie dopasowane garnki o jednakowej średnicy i pokrywach, z rozszerzonym pasem u góry, dające się ustawić mocno i bezpiecznie jeden na drugim, w dowolnym porządku.

Stosując system wieżowy gotujemy np. na dwóch palnikach cały obiad odrazu, przytem każda potrawa kolejno wrze bezpośrednio na płomieniu. Gdy już raz zawrzała, dogotowuje się na wyższych kondygnacjach, do czego wystarczy zupełnie ciepło pochodzące od garnka umieszczonego niżej. W każdym razie przy umiejętnej manipulacji, wszystkie potrawy są jednocześnie w szybkim czasie gotowe.

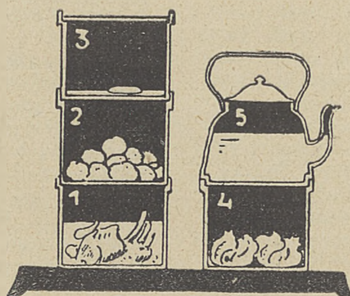
Stosując system wieżowy garnków, *wykorzystujemy po pierwsze energję cieplną kuchenki;* ogrzewamy bowiem równocześnie dno garnka wyższej kondygacji i znajdującą się w nim potrawę, poza tem wykorzystujemy przewodnictwo cieplne stykających się ścianek garnków. Po wtóre, możemy *jednocześnie gotować większą ilość potraw* różnego rodzaju, niezależnie od ilości palników naszej kuchenki [1]).

Dawniej, gdy jedynym sposobem gotowania posiłków o większej ilości potraw, była płyta kuchenna, system wieżowy nie mógł mieć znaczenia. Wiadomo, że płyta wprawdzie może zmieścić większą ilość garnków, jednocześnie jednak daje z konieczności zawsze duże straty na

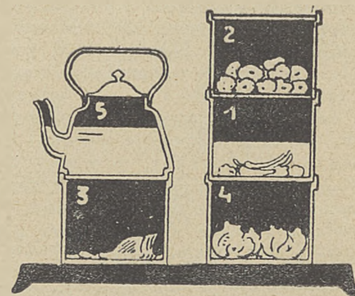
[1]) Osoba zręczna, w braku specjalnych garnków, może system gotowania wieżowego zastosować, ustawiając odpowiednio zwykłe garnki i posiłkując się pokrywkami aluminjowemi.



Bezpośrednio na płomień stawia się garnek (1), w którym gotuje się zupa. Na drugim płomieniu garnek (6) z kompotem. Na nr. 1 stawia się naczynie nr. 2 z ziemniakami. Nad niem imbryk z wodą. Na garnku nr. 6 z kompotem stawia się naczynie nr. 4 z jarzyną. To co wymaga dłuższego gotowania, stawia się bezpośrednio na ogniu.



Kompot jest już ugotowany, więc wylewa się go na miskę, a do naczynia nr. 6 (teraz nr. 3) wkłada się tłuszcz do duszenia mięsa. Naczynie nr. 1 stoi dalej wciąż jeszcze tuż na płomieniu. Na miejsce kompotu stawia się teraz na ogniu naczynie nr. 4 z jarzyną. Naczynie nr. 2 zostaje na tem samem miejscu, nad niem topi się tłuszcz. Nad jarzyną umieścimy imbryk (nr. 5).



Na płomień stawiamy teraz naczynie nr. 3, kładąc do niego mięso. Na drugim płomieniu stoi naczynie nr. 4 z jarzyną, nad niem naczynie (nr. 1) z zupą, nad nią nr. 2 z ziemniakami. Imbryk stoi na naczyniu nr. 3.



Na pierwszym płomieniu stoi aż do końca naczynie nr. 3 z duszącą się pieczenią. Nad niem nr. 4 z jarzyną, powyżej nr. 1 ze zupą. Ziemniaki zagotowują się na drugim płomieniu. Nad niemi imbryk nr. 5.

Pieczen nadal na płomieniu pierwszym. Nad jarzyną ziemniaki, by nie ostygły. Na samej górze imbryk. Zupa nr. 1 dogotowuje się na drugim płomieniu.

Pieczeń (nr. 3) piecze się do końca na pierwszym płomieniu. Na drugim płomieniu dogotowuje się jarzyna nr. 4. Już gotową zupę nr. 1 i ziemniaki nr. 2, trzyma się na wyższych piętrach, by nie wystygły. U góry imbryk.

ciepłe i na czasie. System „gotowania wieżowego" daje pewną korzyść, zastosowany także i na płycie węglowej, kiedy zależy nam na tem, aby przyrządzone potrawy utrzymać ciepłe, a nie „przypiec" ich na płycie.

Obecnie, gdy mamy kuchenki gazowe, spirytusowe, elektryczne lub benzynowe („Domogaz"), możemy gotować tanio, prędko i zdrowo. Pamiętajmy, że przy kuchenkach nowoczesnych, straty energji cieplnej, a więc zbędny koszt, zależą w dużym stopniu od naszej umiejętności i staranności. Stosując system „gotowania wieżowego", możemy przyrządzać na naszych kuchenkach nawet skomplikowane posiłki, przyczem oszczędzamy na paliwie i zyskujemy na czasie.

Korzyść systemu „gotowania wieżowego" widoczna jest przedewszystkiem przy użyciu kuchenek jedno i dwupłomiennych; dlatego, między innemi, ten typ kuchenek jest najpopularniejszy.

Kuchenki, o większej ilości palników są nietylko kosztowne w budowie i dlatego droższe przy kupnie, lecz także zużywają stosunkowo więcej paliwa.

(Ilustracje z objaśnieniami wzięto z opisu konkursu gotowania wieżowego na gazie, urządzanego przez Gazownię Poznańską).

WYKŁAD INSTYTUTU

Dnia 9 listopada o godz. 18-tej, w lokalu Centralnego Towarzystwa Organizacyj i Kółek Rolniczych w Warszawie, Kopernika 30, p. Halina Mamelokowa z Sosnowca wygłosi wykład p. t. „Elektryczność w domu".

Wstęp wolny.

ZWIĄZEK PAŃ DOMU

PRACA W ODDZIAŁACH

Oddział w Bydgoszczy rozpoczął swą powakacyjną działalność zebraniem w dn. 13 września, na którem p. Krzyżanowska wygłosiła odczyt *„Odżywcze i lecznicze własności jarzyn"*.

Oddział w Częstochowie. W czerwcu r. b. p. Zielińska wygłosiła na zebraniu członkiń odczyt *„Przetwory owocowe"*. Zorganizowano 4 wieczory brydżowe. Urządzono wycieczkę do Warszawy na wystawę lnu. W wycieczce wzięło udział 27 osób. Członkinie współpracowały w zbiórkach Komitetu „Święta Morza".

Dn. 13 czerwca Oddział w Częstochowie łącznie z Wydziałem Zdrowia Publicznego zorganizował w sali Magistratu publiczną *konferencję w sprawie higjeny mleka.* Uchwalono następujące rezolucje:

1) współdziałać i współpracować z władzami sanitarnemi miasta w celu podniesienia higjeny artykułów żywnościowych pierwszej potrzeby, szczególniej zaś mleka, spożywanego głównie przez dzieci;

2) zwalczać moralnie i materjalnie wszelkie nadużycia i fałszowanie mleka, wychodząc z założenia, iż zdrowy nabiał jest podstawą zdrowia ludności, a udostępnianie warstwom ubogim spożycia mleka przez obniżanie ceny i jednoczesne fałszowanie tego mleka jest zwykłem oszustwem;

3) zwrócić się do czynników miarodajnych z gorącym apelem założenia w Częstochowie celem skutecznej walki z nadużyciami Zakładu Badań Środków Żywnościowych, gdyż Częstochowa jest dotąd jednem z nielicznych miast urzędu takiego nie posiadającym, a tem samem staje się terenem kolportowania różnych falsyfikatów w innych miastach konfiskowanych, co jest groźne i ze względu na turystyczny charakter miasta;

4) popierać mleko butelkowane, które stanowi pierwszy etap w poprawie higjeny mleka miast.

Oddział w Koniecpolu. W dn. 15 września na miejsce ustępującej przewodniczącej Oddziału, p. Anny Paliszewskiej wybrana została p. Józefa Gajkowa.

Oddział w Krakowie. Podczas wakacji działalność Oddziału nie była przerwana. Lokal Oddziału był otwarty dwa razy w tygodniu, czynny był sekretarjat i czytelnia pism. W sierpniu podczas Zjazdu Polaków z Zagranicy Oddział w Krakowie brał udział w Komitecie Obywatelskim Przyjęcia Polaków z Zagranicy i miał w swej specjalnej opiece wycieczkę Polaków z Czechosłowacji w ilości 70 osób przez trzy dni.

Oddział w Krakowie brał czynny udział w Kongresie Wychowania Moralnego.

Sekcja kursowa rozpoczęła swą działalność otwarciem III kursu kroju i modelowania; pierwsza lekcja odbyła się 24 września. Odbyły się również 3 pokazy z dziedziny gotowania: „Dalszy ciąg przetworów owocowych"; „Jesienne marynaty i konserwy" oraz „Gorące potrawy z grzybów". Do każdego pokazu wydano powielane przepisy.

Sekcja towarzyska urządziła 3 herbatki wtorkowe połączone z krótkiemi prelekcjami na tematy: *„Krótkie sprawozdanie z Kongresu Wychowania Moralnego"* — p. St. Rodakowska, *„Wrażenia z przyjęcia Polaków z Zagranicy"* — p. Jacewiczowa Z. *„Wspomnienia z podróży po Rumunji, Bułgarji i Turcji"* — p. Irena Szczepańska.

Uruchomione też zostały bezpłatne poradnie: kosmetyczna, gospodarcza i prawnicza.

Oddział w Łukowie. W dniu 9 października b. r. odbyło się zebranie członkiń, na którem został wygłoszony przez p. dr. Studzińskiego referat p. t. *„Zgubne skutki całowania w rękę"*. W dyskusji rozważano wszystkie ujemne skutki tego zwyczaju ze strony towarzysko-obyczajowej, a głównie higjenicznej.

Postanowiono, co następuje:

1. W czasach, gdy postulaty zdrowia wysuwane są na pierwszy plan w szkołach, w zbiorowiskach ludzkich i w życiu każdego człowieka hasło: *„Nie całuj w rękę przy powitaniu"* — winno być powszechne, a całowanie w rękę powinien zastąpić ukłon lub pozdrowienie.

2. Zebranie prosi Zarząd Związku Pań Domu o zwrócenie się do wszystkich organizacji kobiecych na terenie ziemi łukowskiej o propagowanie tego hasła i rozpowszechnianie go na swoich terenach działalności.

3. Postanawiamy nie pozwalać dzieciom całowania rąk starszych, jak również starsi nie powinni całować dzieci cudzych.

4. Zebranie postanawia krzewić w społeczeństwie powyższe zasady higjeniczne przy pomocy prasy miejscowej i stołecznej oraz zwrócić się do Zarządu Głównego Związku Pań Domu z prośbą o jak najgorętsze poparcie tej akcji przez otwarcie na ten temat dyskusji w sferach fachowych, t. j. lekarskich i wychowawczo-pedagogicznych o spowodowanie zainteresowania tem zagadnieniem sfer kulturalno-towarzyskich stolicy i wogóle całego kraju w tym celu, aby ten dobry zwyczaj należał do „dobrego tonu", co jest niezmiernie ważnem, zwłaszcza że w ostatnich latach panuje wprost odwrotny zwyczaj.

5. Zwrócić się za pośrednictwem Zarządu Głównego Z. P. D do Polskiego Radja z prośbą, ażeby w „Chwilce pań domu" jak najczęściej były wygłaszane przynajmniej krótkie pogadanki na ten temat, podawane informacje, jak ustosunkowuje się społeczeństwo do tego problemu, oraz podawane hasła.

6. Prosić Zarząd Główny Z. P. D., ażeby zwrócił się do Min. W. R. i O. P. z prośbą o polecenie szerzenia powyższych zasad towarzysko-obyczajowych w szkołach.

7. Prosić Zarząd Główny Z. P. D. o ogłoszenie konkursu na krótkie powitalne i pożegnalne hasło, które stałoby się popularnem i zwalniałoby bezapelacyjnie do całowania ręki, a nawet i podawania takowej; jak również konkursu na znaczek, który stałby się glejtem bezpieczeństwa przeciw posądzeniu o złe wychowanie.

Zarząd Z. P. D. w Łukowie proponuje powitalne i pożegnalne hasło: „W imię zdrowia — schylam czoło".

Łuków śmiało rozpoczyna i ma nadzieje, że stolica go zrozumie i poprze przez jak najszersze zastosowanie w społeczeństwie powziętych uchwał.

Oddział w Sosnowcu. Na zebraniu w dn. 13 września p. G. Kwapiszewska wygłosiła pogadankę o przetworach z pomidorów i z jabłek, poczem urządzono pokaz robienia tych przetworów. Dn. 20 września we własnym lokalu odbyło się towarzyskie zebranie członkiń, urozmaicone pogadanką z przezroczami *„Nowoczesne urządzenie wnętrz"*, opracowaną przez p. H. Mamelokową.

Oddział w Warszawie. Na pierwszem powakacyjnem zebraniu członkiń pp. Marja Chmieleńska i Elżbieta Kiewnarska zdały *sprawozdanie z Międzynarodowego Kongresu Gospodarczego Kształcenia Kobiet*, który odbył się w sierpniu b. r. w Berlinie. P. Chmieleńska zobrazowała działalność kobiet na polu gospodarstwa domowego w poszczególnych krajach, ilustrując danemi statystycznemi szybki rozwój tych instytucji zagranicą i zaznaczyła, że znajdują one silne poparcie moralne i finansowe swych władz państwowych i samorządowych. P. Kiewnarska omówiła sprawy gospodarczo-żywnościowe Berlina i gościnne przyjęcie delegatek zagranicznych przez niemieckie organizacje kobiece.

Wydział *Mieszkań i Urządzeń* urządził stoisko na wystawie „Mleko dla wszystkich", organizując tam 2 razy dziennie pokazy przyrządzania potraw mlecznych.

Wzorownia Oddziału została przeniesiona do specjalnie urządzonego lokalu przy ul. Nowy Świat 9, II piętro.

Wydział *Klubowy* organizuje w czwartki wieczory klubowe z bridg'em i lekcjami bridg'a, w soboty zaś lekcje tańca. Poza tem Wydział urządza lekcje gimnastyki we wtorki i piątki w godz. 6—7 wiecz. Szczegóły w biurze, Nowy-Świat 9.

Poradnia czynna w środy w godz. 12—14-ej (porad telefonicznie nie udziela się).

Wydział *Bibjoteki i Czytelni* podaje do wiadomości, że 2 razy w tygodniu jest czynna czytelnia Związku, w poniedziałki od 17—10-ej i w środy od 12—14-ej. Wieczory literackie odbywają się w pierwszy i trzeci poniedziałek miesiąca o godz. 18.30 wiecz.

Wydział *Kursów* przyjmuje zapisy na 20 lekcjowy kurs gospodarstwa dla pań domu i na 15 lekcjowy kurs dla pomocnic domowych. Pokazy praktyczne z różnych czynności w gospodarstwie domowem odbywać się będą w środy w godz. od 18—19-ej.

Wydział *Pracownic Domowych* zamierza w tym roku zorganizować świetlicę dla pracownic domowych.

Na następnym zebraniu członkowskiem w dniu 9 listopada p. Janina Huberowa wygłosi referat p. t. „Instytuty Gospodarstwa Domowego w Polsce i zagranicą".

Z WYDAWNICTW.

DOM WIEJSKI I JEGO URZĄDZENIE. H. Byczyńska-Tyszkowa. Wyd. Tow. Oświaty Rolniczej — Księgarnia Rolnicza w Warszawie, 1934, str. 64. Cena zł. 1.80.

Książka należy do cyklu: „Bibljoteka Polskiej Gospodyni", przeznaczonego dla szerokich kół naszych gospodyń wiejskich (do tego cyklu należą też: „Wyrób wędlin i innych mięs sposobem domowym" M. Karczewskiej, oraz „Przetwory domowe z owoców i warzyw" A. Meringa).

Autorka, b. kierowniczka kursów gospodarstwa, postawiła sobie w omawianej książce za zadanie pouczyć swe czytelniczki, jak skromnemi środkami pieniężnemi, przy odpowiedniej umiejętności i zamiłowaniu można urządzić wzorowo, higjenicznie i wygodnie dom na wsi.

A zatem Autorka opisuje: jak winien być rozplanowany i zbudowany dom mieszkalny (rozplanowanie pomieszczeń, rozmiary, wykończenie wewnątrz, ogrzewanie, zaopatrzenie w wodę i t. p.), jak urządzone wnętrze mieszkań małych i większych, dalej omawia racjonalne urządzenie kuchni i zaopatrzenie jej w odpowiednie sprzęty, naczynia i t. p. Końcowe rozdziały poświęcone są przyozdobieniu mieszkania i utrzymaniu porządku koło domu; w dodatku znajdujemy niezbędne wiadomości co do urządzenia apteczki domowej.

Ponieważ ogromna większość mieszkań na wsi przedstawia stan ogromnego zaniedbania i zacofania, należy życzyć, aby książeczka p. Byczyńskiej doznała jak najszerszego rozpowszechnienia ku dobru szerokich mas naszej ludności wiejskiej.

„SŁONKO".

Ukazało się nowe pismo dla dzieci „Słonko", przystosowane do wieku od lat 4-ch do 8-miu.

„Słonko" jest urozmaicone w treści, wesołe i bardzo przystępne. Strona literacka i graficzna stoi na wysokim poziomie. Pismo jest bogato ilustrowane, wszystkie obrazki kolorowe. „Słonko" redaguje Janina Porazińska.

Siedzibą „Słonka" jest Warszawa, ul. Smolna Nr. 7. Konto w P.K.O. 29.280. Prenumerata wynosi 1 zł. miesięcznie.

Przedruk dozwolony za każdorazowem upoważnieniem Redakcji. Rękopisów autorskich nie zwraca się.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł. 12, półrocznie zł. 6, kwartalnie zł. 3. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł. 10. półrocznie zł. 5. kwartalnie zł. 2.50. Zagranicą rocznie zł. 20.

Prenumerata zniżkowa uwzględniana będzie jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.

Konto czekowe w P. K. O.: Miesięcznik Pani Domu Nr. 7.740.

Zmiana adresu będzie uskuteczniana za opłatą gr. 50; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.

Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 50 gr. w znaczkach pocztowych.

Adres Redakcji i Administracji miesięcznika PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. 8-34-40.

Wydawca: Instytut Gosp. Domowego w osobie J. Huberowej. **Redaktorki:** Ludwika Bormann i Marya Romanowa.

4736. *Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Wspólna 54. Tel. 8-84-12.*